



Tillman's Rezept-Tipp

Kartoffel-Olivenbrot

Zubereitung: Die ersten 6 Zutaten mit dem elektrischen Rührgerät (Knethaken) verrühren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und abdecken. Am nächsten Tag auf einem Backblech ausbreiten und die klein geschnittenen Oliven und Tomaten (nach Belieben auch scharfe Peperoni) darauf verteilen bzw. tief in den Teig drücken.

Mit Olivenöl bestreichen, mit Kräutern und Kernen bestreuen. Bei 200 Grad Umluft 15 Minuten und weitere ca. 25 Minuten bei 175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten: 1 kg Mehl, 1 EL Salz, 1 EL Zucker, 2 Pck. Trockenhefe, 200 g Kartoffelpüreepulver, 1 1/4 Liter Wasser, 1 Glas Oliven grün, 1 Glas Oliven schwarz, 1 Glas Tomate(n) getrocknete, Olivenöl Kräuter - italienische getrocknete (Oregano, Thymian, Basilikum usw.), Kerne (Sesam etc.) evtl. Peperoni

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de