



## Tillman's Rezept-Tipp

### Olivenbrot

Zubereitung: Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Etwas lauwarmes Wasser in die Vertiefung gießen und die Hefe darin auflösen. Die Kartoffel in einem Teller mit einer Gabel zu Brei zerdrücken, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazudrücken und zum Mehl geben. Das restliche lauwarme Wasser zufügen und mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Oliven je nach Geschmack vierteln, halbieren oder in klein schneiden und unterkneten. Den Teig ca. 1,5 Stunden gehen lassen. Aus dem Teig längliche Olivenbrote formen, auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech setzen und nochmals 30 - 40 min. gehen lassen. Je nach Geschmack kann das Olivenbrot vor dem Backen mit Olivenöl eingestrichen werden.

Bei 220°C je nach gewünschtem Bräunungsgrad 25 - 35 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

**Zutaten: 600 g Mehl, 250 ml Wasser (lauwarm), 1 große Kartoffel (gekocht), 25 g Hefe, 1 TL Salz, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 250 g schwarze oder grüne Oliven (entsteint)**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)