

Pane di olive e rosmarino - Rosmarin-Oliven-Brot

Für dieses Brot können nach Belieben grüne und schwarze Oliven, eine Mischung oder eine einzige Sorte verwendet werden. Zum Entsteinen werden einige Früchte nebeneinander auf eine stabile Arbeitsfläche gelegt. Die flache Seite eines grossen schweren Messers wird darauf gelegt und auf dieses dann mit dem Handballen geschlagen. Die Oliven platzen auf und der Stein lässt sich leicht entfernen.

1 Würfel Hefe

5 dl warmes Wasser (40-45 °C)

650 gr. Weizenmehl

150 gr. Vollkornmehl

1 TL klein gehackte frische Rosmarinblätter oder 1 TL getrockneter Rosmarin

2 TL Salz

250 gr. Oliven in einer beliebigen Zusammenstellung, entsteint und grob gehackt

In einer Schüssel die Hefe in 2,5 dl warmes Wasser zerbröckeln. 5 Minuten stehen lassen, bis die Masse cremig wird. Verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Die Hefemasse mit 150 gr. Weizenmehl vermischen. Diesen Vorteig mit Plastikfolie abdecken und an einem mässig warmen Ort ca. 1 Stunde oder über Nacht ruhen lassen, bis eine dicke Masse entstanden ist, die Blasen wirft.

In einer grossen Schüssel mit einem Holzlöffel das restliche Weizenmehl mit dem Vollkornmehl, Rosmarin und Salz vermischen. Den Vorteig und die restlichen 2,5 dl warmes Wasser zu der Mehlmischung geben und alles etwa 2 Minuten lang kräftig vermengen, bis ein weicher Teig entsteht, der die Form hält. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa 10 Minuten durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Den leicht klebrigen Teig zu einer glatten Kugel formen.

Eine grosse Schüssel ölen, den Teig hineingeben und einmal wenden, so dass er von allen Seiten das Öl annimmt. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort 1 - ½ Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ein grosses Backblech ölen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, gut durchkneten und ihn dabei ab und zu auf die bemehlte Arbeitsfläche schlagen. Den Teig mit dem Messer halbieren. Mit den Händen jede Hälfte zu einem Oval von etwa 20 x 30 cm flachdrücken, die Oliven gleichmässig darauf verteilen. Jedes Oval zu einem festen Laib von etwa 30 cm Länge zusammenrollen. Die beiden Laibe mit etwa 10 cm Abstand auf das Backblech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 45 Minuten zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Mit einem Messer jeden Laib drei- bis viermal 1 cm tief einschneiden. In den Ofen geben und in 40 – 45 Minuten goldbraun backen. Das Brot ist gar, wenn es beim Klopfen hohl klingt.

Die Brote auf ein Gitter geben und vor dem Servieren abkühlen lassen. Die abgekühlten Brote lassen sich in Aluminiumfolie eingewickelt bis zu einem Monat tiefgekühlt aufbewahren. Beim Auftauen die Folie etwas lösen und 20 Minuten bei 180 °C backen. Dann die Folie entfernen und weitere 10 – 15 Minuten backen.