



# GRIECHISCHES BROT MIT FETA UND OLIVEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



mittel

## Tipps

Statt schwarzen Oliven können auch grüne verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>100 ml</b>	Wasser
<b>0.5 Würfel</b>	Frische Hefe
<b>200 g</b>	Weizenmehl Type 480
<b>170 g</b>	Weizenmehl Type 1600
<b>0.5 TL</b>	Salz
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>150 g</b>	Feta, gewürfelt
<b>50 g</b>	Schwarze Oliven, gehackt
<b>50 g</b>	Getrocknete Tomaten, gehackt
	Oregano
	Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis und Wasser leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Mehl, Salz und Olivenöl in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Teig oval ausrollen und Feta, Oliven und getrocknete Tomaten darauf verteilen. Teig zusammenklappen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Oregano und Rosmarin bestreuen. Weitere 45 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Griechisches Brot mit etwas Wasser beträufeln und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen