



GRIECHISCHES BROT MIT FETA UND OLIVEN



QimiQ AVANTAGES

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



20



moyen

Tipps

Statt schwarzen Oliven können auch grüne verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
100 ml	Eau
0.5 Würfel	
200 g	Weizenmehl Type 480
170 g	Weizenmehl Type 1600
0.5 TL	Sel
2 cs	Huile d'olive
150 g	Feta, coupé en dés
50 g	, haché
50 g	, haché
	Oregano

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis und Wasser leicht erwärmen und den Germ 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.