



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

250 g	QimiQ Sahne-Basis
100 ml	Wasser
0.5 Würfel	Frischer Germ
200 g	Weizenmehl Type 480
170 g	Weizenmehl Type 1600
0.5 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
150 g	Feta, gewürfelt
50 g	Schwarze Oliven, gehackt
50 g	Getrocknete Tomaten, gehackt
	Oregano
	Rosmarin

ZUBEREITUNG

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.