



# OLIVENTAPENADE MIT PITABROT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Oliven
- Einfache und schnelle Zubereitung



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS PITABROT

**60 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Wasser, warm

**40 ml** Olivenöl

**2 TL** Trockenhefe

**35 g** Weizenvollkornmehl

**1 TL** Salz

**0.5 TL** Zucker

**310 g** Mehl

### FÜR DIE TAPENADE

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**180 ml** Olivenöl

**180 g** Divina griechische Oliven, fein geschnitten

**170 g** Tomate(n), klein gewürfelt

**30 g** Knoblauch, fein gehackt

**20 g** Basilikum, fein gehackt

**10 g** Oregano, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für das Pitabrot: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Warmes Wasser, Olivenöl und Trockenhefe dazumischen. Weizenvollkornmehl, Salz und Zucker vermengen und dazumischen. Zugedeckt 15 Minuten rasten lassen.
2. Restliches Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort über Nacht gehen lassen.
3. Pitabrot formen und im Steinofen bei 240 °C backen.
4. Für die Tapenade: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Pitabrot mit der Oliventapenade servieren.