

# Rezept im August

## KALLISTON Kalamata Olivenbrot

### Zutaten

- ✿ 500 g Mehl
- ✿ 2 TL Backpulver
- ✿ 100 ml lauwarmes Wasser
- ✿ 20 g Rohrzucker
- ✿ 14 g Germ
- ✿ 50 ml KALLISTON Olivenöl
- ✿ 20 g Meersalz
- ✿ 200 ml lauwarmes Wasser
- ✿ 100 g KALLISTON Kalamata Oliven ohne Kern, geschnitten



Olive & Co JUNA KG  
Kirchen, Oberau 476  
A-6311 Wildschönau

Telefon +43 5339 20 236  
Fax +43 5339 20 236-36  
E-Mail [info@olive-co.at](mailto:info@olive-co.at)  
Web [www.olive-co.at](http://www.olive-co.at)

ATU57206516 - FN236425I

### Zubereitung

In einer Schüssel den Zucker mit 100 ml lauwarmem Wasser auflösen, Germ dazugeben und an einem warmen Ort 10 Minuten rasten lassen.

Gesiebtes Mehl und Backpulver in eine Küchenmaschine oder Schüssel geben und kurz durchmischen. Das Zucker-Germ-Gemisch dazugeben und gut durchrühren. Die 200 ml lauwarmes Wasser und anschließend das Olivenöl hinzugeben, rühren bis sich die Masse vom Schüsselrand löst (ist der Teig zu weich fügen Sie etwas Mehl hinzu, ist er zu fest etwas Wasser beimengen). Teig anschließend etwa 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen das Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Oliven abtropfen lassen und schneiden. Wenn der Teig sich verdoppelt hat, die geschnittenen Oliven dazugeben und kurz einkneten. Die Backform mit Olivenöl einreiben, Teig einfüllen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Anschließend Teig ca. 40 Min. im Ofen backen und dann gut auskühlen lassen.

*Kali Orexi!*