

# BAGUETTE mit schwarzen Oliven

Ein herrliches Brot für Picknick und Buffet

- 500 g Weizenmehl/Mehltyp 405
- ½ Frischhefewürfel (21 g)
- ca. 2 dl/200 ml lauwarmes Wasser (2.5 dl Wasser bei Dinkelmehl)
- Zwanzig Gramm natives Olivenöl extra
- Eine Prise Salz
- Ein Thymianzweiglein, Blättchen abgestreift
- 200 Gramm Kalamata-Oliven (schwarze Oliven), entsteint und gehackt
- 1 EL grobkörniges Salz

.....

1 Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung formen. Die in wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe in die Vertiefung gießen, 2 bis 3 Esslöffel Mehl unterrühren. Den Vorteig bei Zimmertemperatur 15 Minuten gehen lassen.

2 Salz, Kräuter und Oliven über den Mehrling streuen. Olivenöl und restliches Wasser zum Vorteig geben, zu einem lockeren, weichen Teig kneten. Brotteig bei Zimmertemperatur 1 Stunde oder länger gehen lassen. Nochmals durchkneten

3 Backofen auf 180 °C vorheizen.

4 Teig in zwei Portionen teilen. Daraus zwei längliche Brote formen, zweimal mit einem Messer diagonal einschneiden. Das grobkörnige Salz darüber streuen.

5 Die Baguettes auf der untersten Rille einschieben, bei 180 °C 50 Minuten (eine Baguette) oder 35 Minuten (zwei Baguettes) backen.

