
HEFEKRINGEL MIT OLIVENPASTE AM STÜCK

ein leckeres Brot, oder als Beilage fürs Picknick für ein Backblech von 22 x 30 cm



Zutaten

für den Teig

250 g Vollkornmehl, fein
250 g Dinkelmehl
1 1/2 TL Salz
60 g natives Olivenöl extra
1 Päckchen Trockenhefe
3 dl Wasser

für die Füllung

180 g Olivenpaste
1 Bund Petersilie, fein geschnitten

nach Belieben noch zusätzlich:

2 Zehen Knoblauch, durchgepresst
2 EL Kapern, fein geschnitten

Und so wird es gemacht ;-)

1 Für den Teig die Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem lockeren Teig kneten. Den Teig mit feuchtem Tuch bedecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2 Den Backofen vorheizen und ein Backblech mit Backfolie bedecken.

3 Den Teig ausrollen zu einem Rechteck von 45 x 40 cm.

5 Die Füllung mit einem Spachtel darüber verteilen und das Rechteck der Längsseite entlang satt einrollen.

4 Die Rolle in 1 cm breite Scheiben schneiden, einschneiden, und die Scheiben auf das Backblech legen.

Tipp

Schmeckt auch kalt ausgezeichnet.

Und weiter ...

5 In den Backofen geben und backen.

Backen

bei 200 °

während ca. 25 - 30 Minuten

Ofenmitte

Küchen-Philosophie

„Schatz was gibt es denn zu essen?“

„Dasmussdringendweg mit Reis.“