Griechisches Olivenbrot

Zutaten Teig

- 450 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml Natives Olivenöl
- 4 g Trockenhefe
- 350 g Pizza Mehl zb. Farina Speziale - Tippo 00
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 TL Zucker
- 10 g Flor de Sal

Außerdem

- 50 g schwarze kernlose salzige Oliven



Zubereitung

- Wasser, Olivenöl und Trockenhefe in einer großen Rührschüssel mit einem Teigspachtel verrühren.
- Alle trockenen Zutaten hinzufügen und mit dem Teigspachtel so lange rühren, bis ein klebriger und weicher Teig entsteht.
- Oliven vierteln und unter dem Teig heben.
- Eine große quadratische Plastik-Box mit Olivenöl einpinseln, den Teig einfüllen, mit einem Deckel verschließen und 45 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit den Teig 4 mal falten und dehnen.
- Das mache ich so: Den Brotteig an einer Seite der Plastikbox mit feuchten Händen lösen, hochziehen, etwas in die Breite ziehen und über den restlichen Teig falten. Das ganze wiederhole man reihum bis man den gesamten Teig in der Plastikbox 4 mal gedehnt und gefaltet hat.
- Anschließend den Teig mit dem Deckel wieder verschließen und für weiter 30 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze mit gusseisernen Topf mit Deckel für 30 Minuten vorheizen.
- Nach dieser Ruhrzeit wird der Teig nochmals wie oben beschrieben 4 mal gefaltet und gedehnt und für ein weiteres mal 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche aus der Plastik-Box gleiten lassen, den Teigrand ringsum mit etwas Mehl bestäuben und die Teigkanten vorsichtig zur Mitte hin falten, drehen und wieder vorsichtig die Teigkante zur Mitte hin falten.
- Den Teig so einige Male falten, bis eine Kugel entsteht.
- Anschließend die Teigkugel umdrehen, sodass der Schluss nach unten auf der bemehlten Arbeitsplatte liegt.
- Mit der Handfläche bzw. Handkante die Kugel vorsichtig einige male von oben Richtung Körper ziehen und dabei immer wieder die Kugel drehen. Bitte nicht kneten!!!
- Das Olivenbrot mit Schluss nach unten auf ein Backpapier legen, in den gusseisernen Topf geben, mit Deckel verschließen und für 25 Minuten bei 230° C Ober-/Unterhitze backen.
- Nach dieser Zeit die Backofentemperatur auf 200° C Ober-/Unterhitze reduzieren, den Deckel abnehmen und für weiter 30 – 35 Minuten im Topf goldbraun backen.
- Vor dem Anschneiden das Olivenbrot auf einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Olivenbrot
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 55–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal