

Oliven- und Tomaten-Brötli

8 Stücke



aufwändig

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

- 125 g Oliven entsteint
- 125 g Tomaten, in Öl
- 450 g Halbweissmehl
- 50 g Roggenmehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
- 2 TL Salz
- 3 ½ dl Wasser (350 ml)
- 4 EL Halbweissmehl

1 Vorbereiten:

Tomaten und Oliven gut abtropfen lassen. Das Öl der Tomaten auffangen und beiseitestellen. Oliven und Tomaten abwiegen und hacken.

2 Teig:

Das Mehl mit Sauerteigpulver und Salz vermischen. Wasser begeben und ca. 15 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in 2 gleich grosse Stücke aufteilen. Die Oliven und die Tomaten jeweils mit 2 EL Halbweissmehl bestreuen. Beim ersten Teig die Oliven begeben, beim zweiten Teig die Tomaten. Nur so lange kneten, bis die Tomaten/Oliven gut im Teig verteilt sind. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

Zwei weite Schüsseln mit dem Öl der Tomaten leicht einfetten und je einen Teig vorsichtig in die Schüsseln legen. Gut zugedeckt im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen.

3 Brötchen:

Teige aus dem Kühlschrank nehmen und eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Beide Teige vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, in jeweils 4 Stücke aufteilen und, ohne stark zu bearbeiten, auf das Backblech absetzen. Nun weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

Die Teiglinge in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 20 Minuten

Nach 20 Minuten den Backofen ganz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen, und die Backofentemperatur um 40 °C erhöhen. Die Teiglinge für weitere 5-10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 240 °C
Heißluft 220 °C
Backzeit: etwa 5 - 10 Minuten

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.