

# Olivenbrot (laktosefrei)

## Zutaten:

25 g Hefe  
20 g Salz  
500 g Mehl  
50 g grüne Oliven  
50 g schwarze Oliven  
450 ml lauwarmes Wasser  
50 ml Olivenöl

## Zubereitung:

- Hefe mit Salz und 100 ml Wasser verrühren.
- So lange rühren, bis das Salz gelöst ist.
- Oliven fein hacken.
- Mehl, Olivenöl, Restwasser verrühren.
- Hefe mit der Hand gut unterrühren.
- Oliven ebenfalls unterrühren.
- Teig zugedeckt am warmen Ort 1 – 2 Stunden gehen lassen.
- Eine Brotform mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl bestreichen.
- Hefeteig in die Form geben.
- Bei 220° C 15 Minuten backen.
- Dann auf 180° C zurückschalten und 45 Minuten weiterbacken.
- Brot aus der Form nehmen und umgedreht wieder hinein geben.
- Noch einmal 15 Minuten weiterbacken.
- Das Brot ist gar, wenn es beim Klopfen hohl klingt.