



Rezept

Olivenbrot mit Rosmarin & Früchte im Speckmantel

Zutaten für 3 Portionen:

- 300 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- ½ Würfel (= 21 g) Hefe
- 1 TL Zucker
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 80 g entsteinte grüne Kräuter-Oliven
- 2 Stiele Rosmarin
- 1 EL grobes Meersalz
- Mehl f. d. Arbeitsfläche
- 8 Pflaumen-Bacon-Spieße
- 8 Dattel-Bacon-Spieße
- 1 Pack. Kräuterbutter
- Backpapier

Zubereitung:

Mehl mit Salz mischen. Hefe und Zucker mit 150 ml lauwarmem Wasser verrühren, mit Öl zur Mehlmischung geben. Erst mit den Knethaken des Mixers, dann per Hand zum glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen. Oliven grob hacken, Nadeln von 1 Rosmarinweig abstreifen, hacken, beides unter den Teig kneten.

Teig zum schmalen Brotlaib formen, Oberfläche per Messer dreimal leicht einschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, an einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen. Laib mit lauwarmem Wasser bestreichen, mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) 25–30 Min. backen (klingt es hohl, wenn man auf das Brot klopft, ist es fertig!). Mit restlichem Rosmarin garnieren. Fruchttige Grillspieße auf dem heißen Rost unter Wenden rundherum so lange grillen, bis der Bacon die gewünschte Bräune hat (ca. 6–7 Min.). Brot mit Kräuterbutter servieren, Spieße dazureichen. Dazu passt ein frischer grüner Salat