

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Mediterranes Brot**

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)**

### Zubereitung

- Die schwarzen Oliven und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden
- Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden, das Salz am Rand entlang verteilen und mit etwas Mehl zudecken
- Die Backhefe im Wasser auflösen und in die Mulde leeren
- Olivenöl, getrocknete Tomaten und die Oliven begeben und alles zusammen zu einem elastischen Teig kneten
- Den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen
- Den Brotteig nochmals kurz zusammenkneten und zwei gleichmässige Brote formen
- Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals etwas aufgehen lassen
- Nun die Brote im vorgeheizten Backofen bei 220 °C rund 25 bis 30 Minuten backen
- Nach dem Backen die Brote auf einem Gitter auskühlen lassen

### Zutaten

640 g	Mehl
20 g	Backhefe
1 TL	Salz
3 EL	Olivenöl
350 ml	Wasser
130 g	schwarze Oliven, entsteint
200 g	getrocknete Tomaten