



Parkland-Klinik
Fachklinik für Psychosomatik und Psychotherapie

Olivenbaguette

Zutaten

500 g	Mehl
150 g	Joghurt (1,5%)
50 g	Oliven
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Zucker
1 TL	Thymian
1 TL	Rosmarin
½ TL	Salz
1 EL	grobes Salz zum Bestreuen
2 TL	Rosmarin zum Bestreuen etwas Olivenöl

Zubereitung

- Hefe mit dem Zucker und 150 ml warmen Wasser vermischen und 10-15 Min. gehen lassen.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und je einen gehäuften TL Rosmarin und Thymian zugeben.
- Eine Vertiefung in die Mitte drücken und die Hefemischung hinein gießen.
- Joghurt und den ½ TL Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten, evtl. Wasser zufügen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den kleingeschnittenen Oliven ordentlich durchkneten.
- Anschließend den Teig in eine Schüssel legen und an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig z. B. als Baguette oder Brötchen formen.
- Mit Öl bepinseln und mit grobem Salz und Rosmarin bestreuen.
- Bei 160°C Umluft ca. 40 Min. backen.