

MEDITERRANE BRÖTCHEN MIT OLIVE UND TOMATE

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 25 Minuten |
Leicht | 14 Portionen



Diese leckeren kleinen Brötchen kann man nach Belieben abwandeln. Ich habe sie hier mit Oliven, Tomaten und etwas Parmesankäse gemacht. Aber auch mit Pesto zum Beispiel wäre es möglich. Oder ihr nehmt einfach den Grundteig und formt ganz normale Brötchen daraus, ohne Füllung.

Schritt 01

Vorteig:

Die Hefe in dem Wasser auflösen und dann mit dem Mehl zu einem weichen Teig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Hauptteig:

Nach einer Stunde die restliche Hefe mit dem Wasser auflösen und zu dem Vorteig geben. Das Olivenöl ebenfalls dazugeben. Das Mehl mit dem Salz und Oregano vermischen, zu den übrigen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dauert etwa 5 Minuten.

Schritt 02

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt eine weitere Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Dann mit einem Pürierstab zu einer Paste mixen. Die Oliven klein schneiden.

Nach einer Stunde den Teig mit etwas zusätzlichem Mehl zu einem Rechteck mit etwa 40 x 50 cm ausbreiten. Mit der Tomatenpaste einstreichen, die Oliven darauf verteilen und etwas Parmesankäse darüber reiben.

Das ganze aufrollen und die Enden etwas zusammendrücken. Auf einem Brett mit einem Messer etwa 4 cm breite Stücke abschneiden und hochkant auf ein Blech mit Backpapier legen. Nochmals abdecken und weitere 20-30 Minuten gehen lassen.

Schritt 03

Den Ofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen auf mittlerer Schiene mit Zugabe von etwas Dampf für 25-30 Minuten backen.

Brötchen mit Oliven und Tomate / mediterrane Brötchen / Thomas kocht

Zutaten

Vorteig:

- 250 g Dinkelmehl Typ 630 (alternativ Weizenmehl Typ 550)
- 250 g Wasser (30 °C warm)
- 5 g frische Hefe

Hauptteig:

- 50 g Wasser (30 °C warm)
- 5 g frische Hefe
- 250 g Dinkelmehl Typ 630

- 10 g Salz
- 1 TL getrockneter Oregano oder andere Kräuter
- 40 g Olivenöl

Zum Bestreichen:

- 150 g Tomaten in Öl (Abtropfgewicht)
- 70 g Oliven ohne Kern
- Ein wenig Parmesan

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 14

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)