




Spanisches Olivenölbrot

Menge	Zutat	Zubereitung
500g 2 EL 1 TL 1 Zweig 50 g 15 g 300 ml	Mehl Olivenöl Salz Rosmarin Pinienkernen Hefe Wasser	<p>in eine Schüssel sieben, und an den Rand geben. abzupfen und grob hacken, mit ebenfalls in die Schüssel geben. in (lauwarm) auflösen, zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knetaken) zu einem Teig verarbeiten. Diesen einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.</p> <p>Den Teig in 8 Portionen teilen und diese erst zu Kugeln, dann zu Fladen formen. Mit dem Stil eines Kochlöffels ca. 10 Löcher in die Fladen drücken und auf ein Backblech mit Backpapier setzten. Weitere 10 Min. gehen lassen.</p> <p>Bei 220°C  ca. 12 - 15 Min. backen. Mit</p>
2 - 3 EL etwas	Olivenöl Salz	besteichen und drüberstreuen.