Fougasse, das provenzalische Olivenbrot

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

Das tolle provenzalisches Olivenbrot, hausgemacht

Zutaten

- 500 g Mehl, gesiebt
- 20 g frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 4 El Olivenöl
- 200 g schwarze Oliven, entsteint, geviertelt
- 1 Tl getrocknete Kräuter der Provence
- 1/2 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln, auflösen und das Olivenöl und Salz dazu geben. Zum Mehl geben und 6 - 8 min. kräftig kneten, bis sich der Teig vom Boden löst.

Schritt2

(Er sollte dann leicht glänzen, fest und doch elastisch sein)

Schritt3

Mit etwas zusätzlichem Mehl zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat)

Schritt4

Danach kann er etwas feucht sein, darum noch einmal etwas Mehl zufügen und kräftig durchkneten.

Schritt5

Den Teig nunmehr, je nach Größe halbieren und oval auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt6

Die Oliven und die Kräuter gleichmäßig auf der oberen Hälfte verteilen. Die untere Hälfte mehrfach quer einschneiden und über die obere Hälfte legen. Die Ränder fest andrücken, auf das flache, gefettete Backblech legen und abgedeckt noch einmal an einem warmen Ort 30 min. aufgehen lassen.

Schritt7

Für ca. 18 min. in den auf 200 ° C / Oberhitze auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** hausgemacht, provence

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fougasse-das-provenzalische-olivenbrot/