



Olivenbrot mit leckerer Füllung

(von Elisabeth Groß)



Zutaten:

Brotteig aus 1 kg Mehl:

1 kg Mehl (Typ 550 - dann wird es ziemlich hell) - ich nehme meistens noch Roggenmehl dazu und Mehl vom Typ 1050
650 ml lauwarmes Wasser
30 g frische Hefe (oder 3 Päckchen Trockenhefe)
3 Teelöffel Meersalz
2 Teelöffel Zucker

--> aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und mindestens eine Stunde an einem Platz ohne Zugluft gehen lassen (besser länger)

Füllung:

10 Scheiben Parma-Schinken (oder Serrano-Schinken oder roher Schwarzwälder Schinken)
ca. 200 g geriebener Käse (ich nehme immer Parmesan und noch irgendeine andere Sorte dazu)
2 Hand voll frischer Basilikum
getrocknete Tomaten und klein geschnittene Oliven (Menge nach Gefühl)

Zubereitung:

Wenn der Teig gut gegangen ist, noch einmal kneten und dann zu einem großen Rechteck, ca. 1 cm dick, ausrollen.
Auf den ausgerollten Teig zunächst den Schinken legen, dann die übrigen Zutaten verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Teig mit der Füllung aufrollen und zu einem Kranz zusammenfügen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen, 15 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen. (Ich teile den Teig meistens in zwei Stücke und mache zwei Brote, die ich jeweils in einer Kastenform backe - dann läuft der Teig nicht so auseinander und die Füllung bleibt auch drin).

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!