

## Zutaten Olivenbrötchen 10 g Hefe 300 ml Wasser 1 Prise Zucker 380 g Mehl 1 TL Salz 100 g entsteinte Oliven 1TL getrocknete Chiliflocken 1TL getrocknetes Basilikum

**Feigenaufstrich** 5 getrocknete Feigen

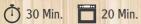
1 Knoblauchzehe 1 TL Senf

150 g Frischkäse 2 EL Aprikosenmarmelade

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer







Wartezeit 2 Std.

Die Olivenbrötchen werden aus einem einfachen Hefeteig hergestellt, der nicht geknetet, sondern nur zusammengerührt wird. Die Zubereitung ist total einfach.

## Hefeteig

Die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren. Mehl, Salz, Chiliflocken, Basilikum einrühren. Die Oliven fein hacken und ebenfalls einrühren. Den Teig abgedeckt ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestreuen und den Teig darauf legen. Mit reichlich Mehl bestreuen und kleine Brötchen abstechen.

Der Teig darf nicht geknetet oder geformt werden. Jedes Brötchen wird individuell.

Auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft mit Dampfstoß oder mit einer Schale Wasser etwa 15-20 Minuten backen.

## Peigenaufstrich

Die Feigen fein würfeln und gemeinsam mit dem Frischkäse, der Knoblauchzehe, dem Senf, der Marmelade und dem Salz verrühren und dann mit einem Mixer zerkleinern. Die Brötchen und der Aufstrich passen hervorragend zu einer Grillplatte.

Mit nachhaltig produzierten Demeter-Produkten hergestellt.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de



