

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

**Sally**

**Olivenbrötchen  
mit Feigenaufstrich**



# Zutaten

## Olivenbrötchen



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

## Feigenaufstrich

5 getrocknete Feigen  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Senf

150 g Frischkäse  
2 EL Aprikosenmarmelade  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

demeter

 30 Min.  20 Min. Wartezeit 2 Std.

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

### 1 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.

### 2 Feigenaufstrich

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](http://www.backen-mit-globus.de)

