



Olivenbrötchen mit Feigenaufstrich

Zutaten

10 g Hefe	150 g Frischkäse
300 ml Wasser	2 EL Aprikosenmarmelade
1 Prise Zucker	1 Prise Salz
380 g Mehl	1 Prise Pfeffer
1 TL Salz	
100 g entsteinte Oliven	
1 TL getrocknete Chiliflocken	
1 TL getrocknetes Basilikum	
5 getrocknete Feigen	
1 Knoblauchzehe	
1 TL Senf	

Zubereitung

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.

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.