



## Oliven-Dinkel-Kartoffelbrot

Ein grosses, knuspriges Brot mit weicher, saftiger Krumme, vorwiegend aus Dinkel-Ruchmehl gebacken. Dazu Kartoffeln und etwas Roggenvollkornmehl. Der kräftige, runde Geschmack wird durch den Duft von schwarzen Oliven ergänzt.

### Zubereitung

Die anderthalbfache Menge des Rezeptes von da. Dazu 100g grobgeschnittene, schwarze Oliven. Das gab ein stattliches Brot von rund einen Kilogramm.

Der Hauptteig schien mir aber etwas gar weich, darum hab ich nochmals 50g Dinkelruchmehl zugegeben. Die Oliven hab erst während der letzten Minute mitgeknetet. Nach dem Dehnen und Falten waren sie schön regelmässig verteilt.

Gebacken hab ich das grosse Brot insgesamt 50 Minuten. Die ersten 15 Minuten mit Dampf bei 250°, dann 35 Minuten ohne Dampf auf 200° abfallend.

Bei meinem ersten Versuch (siehe Rezept), war ein Teil des Teiges im Garkörbchen hängen geblieben. Diesmal hab ich etwas stärker bemehlt und vor allem ein Gemisch aus Mehl und Hartweizengriess verwendet. Überschüssiges Mehl lässt sich nach dem Backen leicht mit einer weichen Bürste abfegen.

