



Käse-Oliven-Brot

Zutaten:

100g geriebenen Gouda
250g gewürfelten Katenschinken
4 Eier
20g Hefe
10ml lauwarmes Wasser
40ml trockener Weißwein oder Wasser
50ml Olivenöl
250g Mehl
200g schwarze Oliven ohne Stein

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Dieses Brot ist super schnell zubereitet. Den Teig muss man nicht einmal gehen lassen.

Als erstes werden die Eier verquirlt. Nun die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, zusammen mit dem Weißwein oder Wasser, dem Öl, den aufgeschlagenen Eiern und dem Mehl in eine Rührschüssel geben und alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig mixen.

Zum Schluss werden der geriebene Käse, die Schinkenwürfel und die Oliven unter den Teig geknetet.

Den Teig sofort in eine eingefettete Kastenform füllen und das Brot auf mittlerer Schiene etwa 55 bis 60 Minuten backen.

Wenn man mit einem Kochlöffel auf das Brot klopft und es hohl klingt, ist das Brot fertig.