



Biodinkel-Oliven-Stangensellerie-Zwiebelbrot

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben Hefe, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa eine Stunde zugedeckt ruhen lassen. Ein Backblech mit Öl einstreichen dann die gehackten Oliven, gehackten Stangensellerie, gehackten Zwiebeln sowie den gehackten Knoblauch in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Laib (oder 2 Laibe) formen und auf das Backblech geben. Zugedeckt nochmals eine Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 220c vorheizen. Den Laib (oder diel Laibe) mit BONA Pflanzenöl bestreichen und 25-30 Minuten backen. Nach dem Auskühlen servieren ;)

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

- 500 g Biodinkelmehl
- 7 g Trockenhefe
- ca 1 Teelöffel Salz
- ca 300 ml lauwarmes Wasser
- 5 Esslöffel BONA Pflanzenöl
- 260 g Stangensellerie
- 110 g schwarze Oliven
- 1 große Zwiebel
- Knoblauch nach Belieben