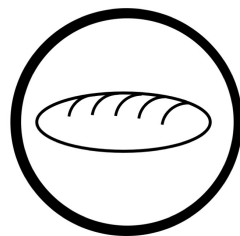


# Pfannen Brot mit Oliven



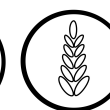
12 – 15  
Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



Für Apéro  
geeignet



Mit  
Weizen



Laktose\*\*\*  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

30g Joghurt\*\*\*  
200g Wasser  
1/2 Würfel Hefe  
1 EL Zucker

Joghurt mit Wasser und Zucker auf 37°C erwärmen und die Hefe darin 5 Minuten auflösen. Alternativ können die Zutaten im Thermomix auf Stufe 2 im Mixtopf bei 37°C für 4 Minuten erwärmt werden.

1.5 TL Salz  
500g Weismehl  
70g Oliven geviertelt

Das Salz zusammen mit dem Mehl und den \*Oliven in eine Teigschüssel geben. Alles zusammen mit der "Hefen-Flüssigkeit" von Hand verkneten oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten lassen. Im Thermomix alle Zutaten im bereits mit der "Hefen-Flüssigkeit" gefüllten Mixtopf 3 Minuten mit der Teigfunktion verarbeiten. \* Die Oliven im TM nach 2,5 Minuten zuführen.

Anschließend den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig in 12-15 flache Plätzchen formen. In einer Bratpfanne die kleinen Brote bei mittlerer Hitze langsam ohne Fett herausbacken. Mehrmals wenden.  
\*Salz sollte während des Gährens der Hefe nicht direkt mit ihr in Kontakt kommen. Die ideale Temperatur, um die Hefe aufgehen zu lassen, beträgt 37°C. \*\* Teig fühlt sich am wohlsten, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht der Zugluft ausgesetzt ist. \*\*\* Je nach Bedarf kann auch lactosefreier Joghurt verwendet werden.

