

SOMMERBROT



500g Mehl
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
250 ml lauwarmes Wasser
20 g Kürbiskerne
Kresse
2 TL Trockenhefe
600 g bunte Möhren
100 g entsteinte Kalamata-Oliven
8 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen

Mehl, Salz, Hefe, lauwarmes Wasser und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig mit einem Tuch überdeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nun nochmal gut durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Möhren schälen, längs halbieren und zusammen mit den Kürbiskernen und Oliven auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Knoblauch pressen und mit Olivenöl vermengt über das Brot geben.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit Kresse bestreut servieren.

