



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

## KRÄUTERBROT MIT OLIVENÖL UND GETROCKNETEN TOMATEN

### Zutaten:

1 TL Zucker

1 EL Trockenhefe

900 ml warmes Wasser

1 ½ kg Mehl (klebestarkes Weizenmehl)

1 EL Salz

2 ½ EL Basilikum (frisch gehackt)

2 ½ EL Rosmarin (frisch gehackt)

50 g getrocknete Tomaten, grob gehackt

300 ml Olivenöl (Ölmühle Sailer)

grobes Meersalz zum Bestreuen

Zucker, 150 ml warmes Wasser und Hefe mischen. 10-15 Min. an einem warmen Platz stehen lassen, bis Masse mit Schaum bedeckt ist.

Mehl, Salz, Kräuter und sonnengetrocknete Tomaten in eine große Schüssel geben, Öl und schaumige Hefemischung hinzufügen und nach und nach restliches Wasser untermengen. Wird die Mischung steif, mit den Händen mind. 5 min. kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen.

In einer Schüssel an einem warmen Platz 30-40 min. gehen lassen (doppelte Größe). Nochmals durchkneten, 3 Brotlaibe von ca. 20 cm Länge formen und auf geölte Bleche legen (oder Backpapier). Gittermuster in Oberfläche ritzen. Locker abgedeckt nochmals 15-20 Min. gehen lassen.

Laibe mit Olivenöl bestreichen, Rosmarin und Meersalz darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Umluft-Herd weniger) ca. 25 Min backen. Klingt die Unterseite hohl ist das Brot gut durch.