

## Italienisches Landbrot – Rezept

Hier finden sie unser Rezept für ein italienische Landbrot aus der Heißluftfritteuse. Das Brot lässt sich vielfältig zubereiten und werden daher nie langweilig. Das Besondere: der Teig muss deutlich weniger gehen als anderer Brotteig.

Wenn sie möchten können sie das Grundrezept mit einigen Toppings verfeinern. Als Zutaten können wir hierbei u.a. Oliven (grün oder schwarz), Wallnüsse, Chiasamen, Rosmarin, Sonnenblumenkerne, Sesam, Schafskäse oder auch getrocknete Feigen sehr empfehlen.

- Angaben für 1 Brot
- Zubereitungszeit: 70 Minuten
- Kalorien (pro Schreibe): 113

### Zutaten

- 500g Weizenmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20g)
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100ml Olivenöl
- 1 Priesse italienische Kräuter

### Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte mit einem Löffel eine Mulde machen.
2. Die Hefe in die Mulde bröseln und anschließend das Salz und den Zucker darüber geben.
3. Das Wasser in die Mulde dazugeben und mit der Hefe alles vorsichtig verrühren und anschließend den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten gehen lassen.
4. Danach das Olivenöl unter den Teig kneten, bis dieser vollkommen geschmeidig ist. Je nach Wahl der weiteren Zutaten (Nüsse, etc.) diese unter den Teig mischen und für weitere 20 Minuten den Teig gehen lassen und anschließend noch einmal durchkneten.
5. Einen Brotlaib formen und den Teig auf einem Backpapier in den Garbehälter geben und in der Heißluftfritteuse bei 180°C für ca. 30 Minuten backen. Obwohl das Brot gleich nach der Zubereitung wohl am Besten ist, schmeckt es auch noch ein paar Tage später echt lecker!

Guten Appetit!