

Olivenbrötli



Weissmehl	1kg
Oliven schwarz und grün in Kräuter eingelegt	250g
Himalayasalz	3 Teelöffel
Hefe frisch	1 Würfel
Reismilch	300g
Wasser	300g
Sojarahm	

Oliven in dünne Ringe schneiden

Hefe in 100g Reismilch auflösen

Weissmehl mit **Salz**, **Hefe** und **Oliven** mischen, restliche **Reismilch und Wasser** zugeben

alles von Hand ca. 10 Minuten, mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine
5 Minuten durchkneten

2 gleich grosse Kugeln formen und je in einer Schüssel zugedeckt für ca. **4 Stunden**
oder über Nacht beiseite stellen, damit der Teig **aufgehen** kann

Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz durchkneten und in
2 gleich grosse Stücke teilen

die Teigmenge ergibt insgesamt **18 Brötchen à ca. 100-110g**

Backpapier in ein Backblech legen und

aus der Teigmasse die Brötchen formen, in das Blech legen und **nochmals**
30 Minuten gehen lassen

inzwischen **Ofen auf 200°C** vorheizen

nach 30 Minuten die **Brötchen mit einer Mischung aus halb Sojarahm und halb**
Wasser (kein Leitungswasser) **bepinseln** und für **ca.30 Minuten in die**
zweitunterste Schiene in den Ofen schieben – fertig!

Die Brötchen können sehr gut eingefroren, und entweder im Backofen oder an der
Luft wieder aufgetaut werden!