



Mediterranes Brotkonfekt von Bäckermeister Josef Hinkel

Zutaten

500 g Weizenmehl
40 ml Olivenöl
350 ml Wasser
15 g Salz
5 g Hefe

grüne und schwarze Oliven
Pepperoni
Fetakäse
Paprika (alle Farben)
getrocknete Tomaten
Kräuter der Provence

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermischen. Der Teig sollte eine Temperatur von circa 25 Grad Celsius haben und intensiv für gut 15 Minuten geknetet werden. Anschließend muss der Teig für drei Stunden in einer Schüssel ruhen, die mit einem Tuch abgedeckt ist.

Danach den Teig in kleine, gleich große Stücke aufteilen und die Zutaten untermischen. Die Teiglinge müssen nochmals für gut 45 Minuten ruhen.

Zum Schluss werden die Teiglinge bei 240 Grad Celsius mit Dampfzugabe gebacken. Dazu kann eine flache Schale mit Wasser auf den Ofenboden gestellt oder ab und zu Wasser auf die Teiglinge im Ofen gesprüht werden. Der entstehende Wasserdampf dient zum einen dazu, dass die Oberfläche des Brotkonfekts knusprig wird, zum anderen sorgt er für eine elastische Teighaut, sodass das Brotkonfekt im Ofen aufgehen kann, ohne Risse zu bekommen. Je nach Größe liegt die Backzeit zwischen 12 und 20 Minuten.