

Olivenbrot französisch

Zutaten :

3 Eier
200 g Mehl
1 Päck. Trockenhefe
100 ml Olivenöl
50 ml Milch
100 g Krustenschinken klein gewürfelt
35 g schwarze getrocknete Oliven –
entkernt - halbiert
75 g geriebener Gruyère-Käse
Gewürze:
Salz, gemahlener weißer Pfeffer
½ TL getrockneten Thymian
etwas Chilipulver
Backpapier zum Auslegen der Kastenform



Zubereitung

Das Mehl sieben und mit der Trockenhefe und den Gewürzen vermischen.
Nun die Eier, das Olivenöl und die Milch mit dem Rührgerät unterkneten bis alles einen halbfesten Teig gibt. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.
Danach noch die halbierten, entkernten schwarzen Oliven, den gewürfelten Schinken und den fein geriebenen Gruyère-Käse unterheben. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen. (Der Teig ist sehr weich.)
Nun die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen, an einem Holz- oder Metallspießchen, das man in den Kuchen steckt, darf kein Teig mehr haften bleiben.
Den Kuchen am Ende der Backzeit noch 15 Minuten außerhalb des Backofens in der Form ruhen lassen. Anschließend auf einen Rost stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Zu diesem salzigen Kuchen passt ein trockener, fruchtiger Wein:
z. B. Cotes-de-Provence.