

## *Oliven-Brötchen mit Parmesan und Oregano Kandidaten für die Goldmedaille!*

### *La Mise en Place:*

**14 schwarze entsteinte Oliven, 2 EL Parmesan, 160 g Bauernmehl, ¼ Würfel Hefe, ¼ dl Olivenöl, Pfeffermühle, Oregano, Leinsamen, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Die Oliven fein schneiden und den Parmesan reiben.

In eine grosse Schüssel das Bauernmehl geben und eine Mulde hinein drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit gut ½ dl warmem Wasser und Olivenöl verrühren und in die Mulde giessen. Mit Pfeffer, Oregano und Leinsamen bestreuen. Alles mit einem Löffel verrühren und dann von Hand zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz eine Stunde gehen lassen.

### *Die Zubereitung:*

Oliven und Parmesan unter den Teig kneten und daraus sechs Brötchen formen. Diese auf ein ausgelegtes Blech setzen und jedes mit wenig Olivenöl bepinseln. Weitere 15 Minuten gehen lassen.

### *Das Backen:*

Im Steamer: 50 Minuten bei 170° im aufsteigenden Dampf.

Im Ofen: 20 Minuten bei 200°.

### *Die Vollendung:*

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

