



Olivenstangerl

Zutaten:

- 250 g Dinkelmehl
- 20 g frische Hefe (optional: 1/2 Pkg. Trockengerm)
- 1 TL Salz
- 1 TL brauner Zucker
- 140 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 50 g schwarze/grüne Oliven - kleingeschnitten

Zubereitung:

1. Mehl, Germ, Wasser, Salz, Zucker und Öl mit einem Knethacken ca. 5 Minuten kneten
2. Oliven untermischen - ca. 1 Minute weiter kneten
3. Teig abdecken - an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen
4. 10 gleich große Kugeln formen - abdecken - wieder ca. 15 Minuten gehen lassen
5. Kugeln in Stangerl formen
6. Backblech mit Backpapier auslegen - Stangerl darauf legen - nochmals ca. 15 Min. rasten lassen
7. bei 180 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen