

Rezepte rund um gute Zutaten:
Hervorragende Produkte
herzustellen macht ebensoviel
Freude, wie hervorragende
Produkte zu verwenden.
Lassen Sie sich schmecken, was
viele kleine Ideen ohne großen
Kostenaufwand bereithalten!
www.alisseos-olivenoel.de

Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



Brot mit Feta

μ μ



- 3 Esslöffel Olivenöl extra nativ
- 1 Tasse Wasser
- 250 g milder Feta (griechischer Schafskäse)
- 1 Packung Trockenhefe
- 1/2 Kilo Mehl
- nach Wunsch wenige geröstete Zwiebeln

Die **Hefe** in dem angewärmten **Wasser** auflösen; **Mehl** und **Olivenöl** dazu fügen und alles durch Kneten zu einem Teig verarbeiten. Den **Schafskäse** mit den Händen zerbröseln und in den Teig einarbeiten.

Diesen auf ein gefettetes, oder ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwas in die Länge ziehen. Unter Umständen oben mit einem **scharfen Messer einschneiden**, so dass sich nachher eine **schöne Kruste** bilden kann.

1/2 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Ein **Eigelb** - nach Wunsch mit einem weiteren Esslöffel Olivenöl - verquirlen und damit **das Brot bestreichen**. Dann ca. **45 - 50 Minuten bei 175° C backen**.

Super einfach, gelingt immer - und ist dennoch etwas ganz besonderes!