

Olivenrolle

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 20 g Hefe
- 5 El. Olivenöl
- 100 g schwarze Olivenpaste
- Thymian oder Oregano, frisch oder trocken
- Vollmeersalz, grob

Für den Teig in einer Schüssel 300 ml. lauwarmes Wasser, die Hefe und das Salz verrühren.

Das Mehl einrühren, danach Öl und den Teig von Hand so lange verkneten, bis er geschmeidig ist und sich von der Schüssel löst.
Wenn er zu fest ist, noch etwas Wasser dazugeben.

Den Teig 20 Min. gehen lassen.

Den gegangenen Teig kurz zusammenkneten.

Das Blech mit Öl einfetten.

Den Teig in die Mitte des Bleches legen und zu einer Teigfläche ausdrücken.

Diese mit der Olivenpaste bestreichen und aufrollen.

Die Rolle mit einigen Kräutern und etwas Salz bestreuen und etwa 20. Min. gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Olivenrolle im Backofen 30 – 40 Min. goldbraun backen.

Bei Umluft auf 180° C stellen.