



ZWIEBELBROT MIT KORIANDER UND OLIVEN

ERGIBT 1 Laib / ZUBEREITUNGSZEIT 3–4 Stunden / BACKZEIT 30 Minuten

Dieses herzhaft und knusprige Brot gehört zu meinen persönlichen Favoriten, weil mich meine Zeit auf Zypern dazu inspiriert hat. Eine Version davon wird Ihnen in allen Dörfern der Insel begegnen. Es schmeckt traumhaft mit Gurken- oder Auberginendip und Oliven, aber ich bestreiche es am liebsten mit reifer Avocado, belege es mit frischen, aromatischen Tomatenscheiben und würze das Ganze mit einem Spritzer Zitronensaft.

500 g Weizenmehl

**Type 550 und
zusätzlich zum
Bestäuben**

10 g Salz

10 g Trockenhefe

40 ml Olivenöl und

**zusätzlich zum
Kneten**

300 ml kaltes Wasser

**1 Handvoll gehackter
Koriander**

**1 Zwiebel, geschält
und fein gehackt**

**200 g hochwertige,
entsteinte, schwarze
Oliven, grob gehackt**

Für die Körnermischung

80 g Sesamkörner

**10 g schwarze Kreuz-
kümmelsamen**

**10 g Schwarzkümmel
(Kalonji)**

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, das Salz auf einer Seite der Schüssel hinzufügen, die Hefe auf der anderen. Das Olivenöl und drei Viertel des Wassers hinzufügen und die Masse mit den Fingern umrühren. Nach und nach das restliche Wasser hinzufügen, bis das ganze Mehl von den Seitenrändern eingearbeitet ist. Eventuell benötigen Sie nicht das gesamte Wasser, oder müssen noch etwas mehr hinzufügen – der Teig soll weich, aber nicht matschig sein. Verwenden Sie die Masse dazu, das Innere der Schüssel zu säubern und fahren Sie so lange fort, bis sich ein grober Teig bildet.
2. Die Arbeitsfläche mit ein wenig Olivenöl bestreichen, den Teig darauf geben und 5–10 Minuten lang kneten.
3. Wenn sich Ihr Teig glatt und seidig anfühlt, legen Sie ihn in eine leicht geölte Schüssel. Mit einem Geschirrtuch abdecken und wenigstens 1 Stunde lang gehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat. Man kann ihn aber auch 2 oder 3 Stunden lang ruhen lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Koriander, Zwiebel und Oliven hinzufügen und so lange kneten, bis diese Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt sind. Es müssen viele Zutaten untergearbeitet werden, aber geben Sie nicht auf: Je länger Sie kneten, desto leichter wird es. In diesem Stadium ist das Aroma fantastisch.
5. Den Teig zurück in die Schüssel geben, zudecken und nochmals 30 Minuten lang gehen lassen.
6. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikon-Backfolie auslegen.
7. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem ungefähren Rechteck flach drücken, anschließend aufrollen. Sesam, Kreuz- und Schwarzkümmel miteinander vermischen. Den Teigrohling mit warmem Wasser bestreichen und mit der Körnermischung bestreuen. Auf das Backblech legen und mit einer Schere mehrmals tief einschneiden.
8. Das Backblech in einen sauberen Plastikbeutel hüllen und das Brot ca. 1 Stunde lang gären lassen, bis der Teig mindestens doppelt so groß ist und schnell zurückfedert, wenn man ihn leicht eindrückt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.
9. Das Brot 30 Minuten lang backen, bis es hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.