

ZUTATEN

200g Roggenmehl 200g Weizenmehl 1 Pkg. frische Hefe bzw. 1 Pkg Trockenhefe

- 4 TL Salz
- 2 TL Zucker 100ml Olivenöl

Aioli:

- 6 getrocknete Tomaten

REZEPT: OLIVENBROT MIT DREIERLEI AIOLI

- 1. Den Ofen auf 50° heizen
- 2. Für das Olivenbrot beide Mehlsorten plus das Salz in eine große Schüssel sieben
- 3. In das lauwarme Wasser Hefe und Zucker einrühren, 5 Minuten stehen lassen und nach und nach zum gesiebten Mehl geben und 5 Minuten unterkneten. Anschließend mit einem feuchten Handtuch abdecken und 45 bis 60 Minute im warmen Ofen aufgehen lassen
- 4. Olivenöl zum Teig geben und noch einmal durchkneten. Eine Rolle formen und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Handtuch noch einmal drüber $\,$ legen und weitere 45-60 Minuten im Ofen aufgehen lassen
- 5. Kastenform mit Teig aus Ofen nehmen, damit dieser auf 200° vorgeheiztt werden kann. Sobald Gradzahl erreicht ist, Brot für 60 Minuten backen
- 6. Für die Aioli Knoblauch zerdrücken und mit einem Mörser/Löffel/Hier: Holz-Stößel zu einer Paste verarbeiten
- Achtung: Alle weiteren Zutaten müssen Raumtemperatur haben! -
- 7. Eigelbe mit Zitronensaft verquirlen und nach und nach unter ständigem Rühren Öl hinzugeben, bis eine Creme entsteht. Anschließend Knoblauchpaste zugeben und mit Salz und Zucker abschmecken
- 8. Für die Auberginen-Aioli Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit $\ddot{\mathrm{O}}\mathrm{l}$ bepinseln und 20-30 Minuten bei 150° backen. Mit einer Gabel das Auberginen "Innere" herauskratzen und unter die Aioli mischen
- 9. Für die Tomaten-Aioli getrocknete Tomaten pürrieren und zur Aioli geben



MEIN TIPP:

Obwohl Olivenöl zu fast allem schmeckt – der Aioli gibt es einen zu bitteren Nebengeschmack. Sonnenblumenöl ist im Vergleich milder. Zusätzlich sollte die Aioli über Nacht im Kühlschrank bleiben, damit sich der Geschmack intensiviert. Frische Aioli hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage.



NOLIZEN

