



CHEFKOCH.DE

## Mediterranes Brot (gelingt immer !!!!)

### das einfachste Brot der Welt ohne gehen lassen

Das beste an dem Brot ist, dass man nichts gehen lassen muss und es immer gelingt! Es schmeckt am besten in Würfel geschnitten an einem netten Abend z.B. mit Freunden so als Snack.

Heizt den Ofen schon mal auf 180°C vor und fettet eine Kastenform ein.

Mehl mit Trockenhefe mischen. Mit laufendem Mixer Weißwein, Öl und Eier zugeben. Dann Käse, Schinkenwürfel und Oliven kurz untermischen.

Teig sofort in die Kastenform füllen und bei 180°C auf mittlerer Schiene 55 - 60 Min backen.

Probe mit Holzspieß machen, ob das Brot gut ist.

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 1 Portionen:

<b>250 g</b>	Mehl
<b>1 Pck.</b>	Trockenhefe
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>50 ml</b>	Weißwein, (trocken)
<b>4</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Schinken, (Katenschinken) gewürfelt
<b>100 g</b>	Käse, Greyerzer (gerieben)
<b>200 g</b>	Oliven, schwarze ohne Steine

**Verfasser:** Jokiemo