

Mediterranes Olivenbaguette mit Olivenchut'



Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Die Gusseisenplatte in den Grill einsetzen und bei «direkter Hitze» auf 200°C vorheizen.
2. Einen Drittel der Oliven in Ringe schneiden und unter den Teig kneten. Die restlichen Oliven mit den Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl auf die heiße Gussplatte geben und die Oliven mit den Zwiebeln auf höchster Stufe für etwa 6 Minuten scharf anbraten.
3. Vom Grill nehmen und in eine Schüssel geben. Grill auf kleinste Stufe stellen. Esslöffel Oliventapenade sowie die Petersilie fein gehackt dazugeben. Mit einem Esslöffel Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



REZEPT NR. 11

Vorbereitung: 15 Minuten

Grillzeit: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

500 g	Brotteig
200 g	Oliven schwarz
1 EL	Oliventapenade
2 Stück	Rote Zwiebeln
1 Stück	Knoblauchzehe
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Oregano
2 EL	Olivenöl
1/2 Bund	Petersilie gekraut
	Salz & Pfeffer

4. Die Gusseisenplatte mit dem Grillrost auswechseln & den Pizzastein einsetzen und den Grill auf 200°C «indirekte Hitze» für etwa 15 Minuten vorheizen.
5. Den Brotteig zu zwei gleichmässigen Baguettes formen und zu Beginn mit Backpapier auf den Pizzastein geben. Nach 10 Minuten backen das Backpapier entfernen und für weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Auf dem noch warmem Brot das Olivenchut' servieren! Macht Eindruck bei allen Gästen.

Benötigtes Zubehör: Grill-Wok

