

## **Antipasti-Brot**

### **Zutaten**

300 g	Mehl
¼ Würfel	Hefe (etwa 10 g)
1,5-1,7 dl	lauwarmes Wasser
175 g	Naturjoghurt
2/3 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
5	Getrocknete Tomaten, klein geschnitten
80 g	Grüne und schwarze Oliven (klein geschnitten)
1 EL	Italienische Gewürzmischung
180 g	Speckwürfel, angebraten

### **Experimentiervorschrift**

Hefe in lauwarmes Wasser geben und lösen, alle Zutaten mit dem Mehl vermengen. Teig zwei Stunden gehen lassen. Dann gut durcharbeiten. Den Teig in eine Kastenform geben, nochmals gehen lassen und dann etwa 45 Minuten bei 200 °C backen. Falls das Brot oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.