



## OLIVBRÖD

50 g	jäst
1 msk	olja
1 1/2 tsk	salt
2 dl	grahamsmjöl
10-11 dl	vetemjöl
20	svarta oliver med kärnor
10 bitar	marinerade saltorkade tomater
1 msk	olja
1 tsk	flingsalt
5 dl	vatten
2 msk	honung

## **Portioner: 2 bröd (ca 30 skivor)**

1. Smula jästen i en bunke och rör ut den i lite av vattnet. Tillsätt resten av vattnet, olja, salt, honung och det mesta av mjölet.

2. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk i ca 1 timme.

3. Sätt ugnen på 225°C.

4. Stjälp upp degen på mjölad arbetsbänk. Dela den i två delar och forma till två rullar. Lagg dem bredvid varandra på ett bakplåtspapper på en plåt. Platt ut den med händerna till ca 10 x 30 cm.

5. Kärna ur oliverna och dela

tomaterna i bitar. Tryck ner dem i degen. Droppa över lite olja och strö över salt. Låt jäsa 10 minuter.

6. Grädda i mitten av ugnen i ca 20 minuter.

Låt bröden svalna på galler utan bakduk. Skär i långa skivor och doppa i en god olivolja och flingsalt.