

# Olivenbrot mit Pancetta und Salbei

## Zutaten für 2 Brote

### Vorteig

100 g gesiebtes Weizenmehl  
(Type 700)  
80 ml kühles Wasser  
5 g Hefe

### Hauptteig

600 g gesiebtes Weizenmehl  
(Type 700)  
330 ml lauwarmes Wasser  
15 g Salz  
10 g Hefe  
20 ml kalt gepresstes Olivenöl  
150 g entkernte, schwarze Oliven  
100 g gewürfelte Pancetta  
15 g gehackte Salbeiblätter

etwas Weizenmehl (Type 700) zum  
Bestauben

Für den Vorteig Hefe im Wasser auflösen, mit Mehl vermengen und glatt kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1–2 Stunden bei Zimmertemperatur und anschließend für 8–10 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Pancetta in einer Pfanne knusprig anbraten. Vom Herd nehmen und die grob gehackten Salbeiblätter untermischen. Auskühlen lassen.

Für den Hauptteig Hefe im Wasser auflösen, mit Vorteig und Mehl mischen und kneten. Nach 3–4 Minuten Oliven und Pancetta-Salbei-Mischung beimengen und vorsichtig weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 40–45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig in 2 gleich schwere Stücke teilen, zu Wecken formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Wieder mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 50–60 Minuten an einem warmen Ort gären lassen.

Brote mit etwas Weizenmehl bestauben und mit einem scharfem Messer einige Male diagonal einschneiden. Eine Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten. Brote im vorgeheizten Ofen zunächst 5 Minuten bei 240 °C, dann 35–40 Minuten bei 180 °C backen.

Ruhezeiten: Vorteig 9–12 Stunden, Hauptteig 90–105 Minuten

Backtemperatur: 240 auf 180 °C fallend

Backzeit: 40–45 Minuten

## Gut zu wissen

*Salbei ist nicht nur eine anerkannte Heilpflanze mit antibakterieller Wirkung vor allem bei Entzündungen in Hals- oder Rachen. Als Küchenkraut wirkt er unterstützend für Magen und Darm – hier insbesondere bei der Fettverdauung. Sparsam eingesetzt ist er eine ideale Ergänzung zu Pancetta, dem herrlichen Bauchspeck aus Italien.*