

Nomad-Topfbrot mit Kräutern & Oliven

Einfaches Campingbrot aus dem Dutch Oven

Zutaten

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
350 ml lauwarmes Wasser
1 TL Honig oder Zucker
2 EL Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano)
80 g Oliven (gehackt)

Zubereitung

1. Trockene Zutaten mischen.
2. Wasser und Öl einrühren – nicht kneten.
3. Oliven unterheben und 1–2 Stunden gehen lassen.
4. In einen geölten Topf geben.
5. Bei 200 °C 35–40 Minuten backen, die ersten 20 Minuten mit Deckel.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.