

# 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.*