



Rosamarin Focaccia & Haferflockenbrot & Oliven-Tapenade

400 g Weizenmehl	Rosamarin waschen, trocknen, Nadeln fein hacken.
100 g Hartweizengrieß	Hefe in lauwarmes Wasser bröseln, Zucker zufügen, verrühren und
350 ml Wasser (lauwarm)	15 Minuten gehen lassen.
1/2 Würfel Hefe	Mehl, Hartweizengrieß und Salz mischen und mit dem Hefewasser,
2 TL Salz	ca. 10 Minuten kneten und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
1 TL Zucker	Teig aus der Schüssel auf ein bemehltes Brett geben und mehrmals
	ziehen und übereinander falten, dann auf ein mit Backpapier
3 EL Olivenöl	ausgelegtes Backblech geben.
1 Zweig Rosmarin	Mit Olivenöl beträufeln, Rosmarin & Meersalz drüber geben und im
Meersalz	Backofen bei Heissluft, 220 °C, ca. 18 Minuten backen.
500 g Hüttenkäse	Die Eier mit dem Schneebesen Schaumig schlagen.
500 g Haferflocken	Hüttenkäse und geriebenen Apfel untermischen.
1 TL Salz	Haferflocken, Backpulver und Salz hinzugeben und verkneten.
3 Eier	
2 Pck. Backpulver	Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
1 Apfel	Den Teig einfüllen und bei Umluft 180 Grad 50 Minuten backen.
160 g grüne Oliven	Oliven, Petersilie, Kapern und Knoblauch in einem Blender (Püriergerät)
160 g Kalamata Oliven	geben, pürieren.
3 EL Petersilie	Olivenöl und Zitronensaft unterheben und alles gut verrühren.
1 EL Kapern	
1 Knoblauchzehe	
5 EL Olivenöl	
1 EL Zitronensaft	