



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pak witbroodmix
- 50 ml olijfolie extra vergine
- 50 gram groene olijven (zonder pit)
- 50 gram zwarte olijven (zonder pit)
- grof zeezout
- 1 eetlepel gedroogde rozemarijn

Voorbereiden

Maak het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang de boter door 2 eetlepels olijfolie. Laat dan 30 minuten afgedekt met een vochtige theedoek rijzen. (Niet aankomen) Vet een bakplaat in met de helft van de overgebleven olie. Sla het deeg terug en kneed het nogmaals heel goed door.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit tot een platte lap en leg het op de bakplaat. Bestrijk het deeg met de rest van de olie en duw de olijven in het brood. Bestrooi met zeezout en rozemarijn. Bak het olijvenbrood in ongeveer 20 minuten gaar en mooi bruin in de oven.

Bron: Yvonne - Boodschappen 5-2013