Olivenbaguette

50 g Germ

700 ml lauwarmes Wasser

1600 g glattes Mehl

25 g Salz

120 ml Olivenöl

400g entkernte grüne Oliven klein geschnitten

Germ mit lauwarmen Wasser auflösen

Zusammen mit Mehl, Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten

Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen

Teig vierteln, ausrollen und mit Oliven bestreuen

Teig zu länglichem Baguette formen bei 50°C etwa 30 Minuten gehen lassen

[](http://www.google.at/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=sRlEYNxRYtxK9M&tbnid=ViXb9sT7wneKXM:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.farmhousedirect.com.au/hopefarmbakery/olive-baguette-pe&ei=_49VUqi_EInRsgbJuIH4AQ&bvm=bv.53760139,d.Yms&psig=AFQjCNFO9wRH304PFMYKZ6Ps_PsHyPVAow&ust=1381425521580188)Danach im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 bis 20 Minuten backen