

## Passend zur Hauptspeise ein knuspriges Olivenbrot

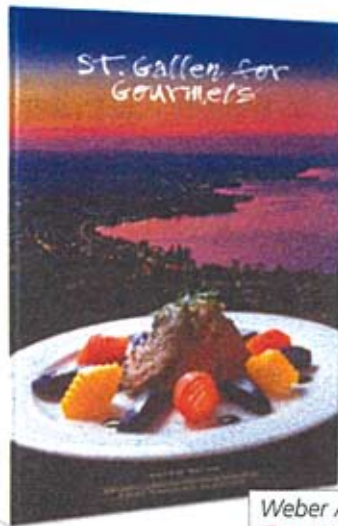
### Zutaten:

- 500 g Weissmehl
- 1 Pack Trockenhefe
- 15 g Salz
- 5 g Zucker
- 10 g Butter
- 10 g Olivenöl
- 80 g Oliven, schwarz, entsteint
- 250 g Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Oliven circa zehn Minuten zu einem Teig kneten, grob gehackte Oliven kurz vor Schluss begeben. Teig ca. 40 Minuten aufgehen lassen und formen, nochmals circa 30 Minuten stehen lassen und bei 180 bis 200 Grad circa 15 Minuten backen.

## «St. Gallen for Gourmets»



Reto Jenal und «sein Mentor» Roger Spiess-Meixner zelebrieren ebenfalls in diesem 304 Seiten umfassenden Buch ihre Lieblingsrezepte.

Weitere Spitzenköche und Produzenten aus St. Gallen präsentieren ihre Gourmet-Rezepte. Stimmungsaufnahmen aus dem Kanton begleiten die kulinarischen Highlights.

Weber AG Verlag: «St. Gallen for Gourmets», 89 Franken.