TOMATEN-WURZELBROT

* * * * * 4.9 bei 173 Bewertungen













Zubereitung

Für den Germteig (>Germteig 1×1
(https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
zuerst das Wasser mit dem Öl und den grob geschnittenen
Tomaten in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl,
Salz, Zucker, Oregano und Germ dazugeben. 5-10 Minuten
lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde
zugedeckt rasten lassen. Man kann den Teig auch gut über
Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Danach den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben (auch die Oberfläche des Teiges mit Mehl bestäuben), in zwei längliche Stücke teilen und jedes Stück vorsichtig eindrehen – NICHT mehr kneten. Nochmals für 10 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad ungefähr 20 Minuten backen.



Zutaten FÜR 2 BROTE

TEIG

250 g	lauwarmes Wasser
150 g	getrocknete Tomaten
	in Öl (Abtropfgewicht)
25 ml	Öl (von den Tomaten)
10 g	frische Germ
500 g	Weizenmehl 700 oder
	Dinkelmehl 700
10 g	Salz
5 g	Zucker
5 g	Oregano