TOMATEN-WURZELBROT

4.9 bei 172 Bewertungen

1 h 50 min | Germteig | Heißluft | 230 Grad | 20 min

Zubereitung

1. 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.

2. 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