

TOMATEN-WURZELBROT

★★★★★ 4.9 bei 116 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Mehl, Zucker, Oregano und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Germ einbröseln und anschließend das lauwarme Wasser und das Öl dazugeben. Dann noch die grob geschnittenen getrockneten Tomaten dazugeben und zu einem Germteig weiterverarbeiten. Den fertigen Germteig etwa 1 Stunde zugedeckt rasten lassen. Man kann den Teig auch gut über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- 2 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.
- 3 Danach den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben (auch die Oberfläche des Teiges dann nochmal mit Mehl bestäuben), in zwei längliche Stücke teilen und jedes Stück vorsichtig eindrehen – NICHT mehr kneten. Nochmals für 10 Minuten gehen lassen und zum Schluss das Brot ungefähr 20 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 250 g lauwarmes Wasser
- 150 g getrocknete Tomaten (Abtropfgewicht)
- 25 ml Öl (am besten das Öl, in dem die Tomaten eingelegt waren)
- 10 g frische Germ
- 500 g Weizenmehl 700 (alternativ auch Dinkelmehl 700)
- 10 g Salz
- 5 g Zucker
- 5 g Oregano