

TOMATEN-WURZELBROT

★★★★★ 4.9 bei 168 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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 |