TOMATENBROT

4.9 bei 26 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 19 min



Heute hab ich mal ein Brot für euch, das schon wegen seiner Farbe etwas gaaaanz Besonderes ist. Sie lässt schon auf eine der Zutaten schließen – Tomaten. Tomaten, nicht nur am, sondern auch im Brot – einmal eine ganz andere Mischung und ich bin gespannt, wie gut sie euch schmeckt

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die getrockneten Tomaten, Öl, Salz, Mehl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Dann den Teig in zwei Teile teilen, zu Baguettes formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Baguettes je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl besieben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 20 Minuten backen und dann einfach nur schmecken lassen!!

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

150 ml	lauwarme Milch
150 ml	lauwarmes Wasser
10 g	Öl (am Besten von den eingelegten Tomaten)
60 g	getrocknete Tomaten in Öl, in kleine Stücke geschnitten
10 g	frische Germ
500 g	Dinkelmehl 700
12 g	Salz