

# TOMATENBROT

★★★★★ 4.9 bei 18 Bewertungen



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** Zuerst den Germteig zubereiten. Dafür Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die Germ einbröseln und dann noch die flüssigen Zutaten (Milch, Wasser, Tomaten und Öl) dazugeben. Jetzt für ca. 10 min gut durchkneten und anschließend ca. 20 min rasten lassen.
- 2** Dann den Teig in zwei Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 min rasten lassen. Danach die Baguettes je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.
- 3** Jetzt die Baguettes bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen und dann einfach nur schmecken lassen!!

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 2 STÜCK

#### TEIG

|        |   |
|--------|---|
| 150 ml | Milch   |
| 150 ml | Wasser  |
|        | Öl (am Besten das Öl<br>in dem die Tomaten<br>eingelegt sind<br>getrocknete Tomaten<br>in Öl, in kleine Stücke<br>geschnitten |
| 10 g   | frische Germ  |
| 500 g  | Dinkelmehl 700  |
| 12 g   | Salz  |