Tomatenbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 6

Vorteig

150 g Weissmehl

150 ml Wasser

1 Msp Hefe

Für den Vorteig alle Zutaten mischen und ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen.

Tomatenbrot

600 g Ruchmehl

1½ EL Salz

300 ml Tomatensaft

10 g Hefe

3 EL Olivenöl

100 g Tomaten, getrocknet

50 g Oliven, schwarz, entsteint, halbiert

1 EL Kräuter, italienisch, getrocknet

Olivenöl

Tomaten in Streifen schneiden, Oliven halbieren. Für den Brotteig alle Zutaten mit dem Vorteig mischen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1½ Stunden aufgehen lassen.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Den Teig behutsam in eine mit Olivenöl gefettete Cakeform geben, Oberfläche bemehlen und einschneiden. Cakeform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.

Heissluft 200 °C während 35 Min.

Brot aus der Form stürzen und auf dem Gitterrost auskühlen lassen.

Zubehör

Gitterrost

Cakeform, ca. 30 cm Länge

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021