



# 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

