Tomatenbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	1 Dag1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	50 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Voordeeg

150 g bloem

150 ml water

1 mespunt gist

Voor het voordeeg alle ingrediënten met elkaar mengen en afgedekt op kamertemperatuur ca. 24 uur laten rijzen.

Tomatenbrood

600 g bruin meel

1½ el zout

300 ml tomatensap

10 g gist

3 el olijfolie

100 g tomaten, gedroogd

50 g olijven, zwart, ontpit, gehalveerd

1 el kruiden, Italiaans, gedroogd

olijfolie

De tomaten in reepjes snijden en de olijven halveren. Voor het brooddeeg alle ingrediënten met het voordeeg mengen en tot een glad deeg kneden. Afgedekt ongeveer 1 ½ uur laten rijzen.

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Het deeg voorzichtig in een met olijfolie ingevette cakevorm doen, de bovenkant met bloem bestuiven en insnijden. De cakevorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 15 Mins

Hot air 200 °C gedurende 35 Mins

Het brood uit de vorm storten en op het rooster laten afkoelen.

Accessoires

Rooster

Cakevorm, ca. 30 cm lang

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019