



# 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

