



Tomatenbrot

Description

default watermark



Zutaten für 10 Portionen

150 g	Tomaten
300 g	Mehl (glatt)
0.5 Pk	Trockengerm
0.5 TL	Rosmarin (gehackt)
0.5 TL	Salz
4 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
0.125 l	Wasser (lauwarm)

default watermark

10 Portionen

Zubereitung

- 1 Zuerst die Tomaten waschen und klein schneiden. Danach das Mehl zusammen mit dem Trockengerm, Rosmarin und Salz in einer Schüssel gut vermengen. Nun die Tomaten mit dem Wasser, dem Öl und dem Honig dazugeben und mit dem Mixer mit Knethaken zu einem Teig kneten.
- 2 Jetzt die Schüssel zudecken und den Teig an einen warmen Ort stellen. Der Teig sollte nach 1,5 Stunden das doppelte Volumen haben.
- 3 Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 4 Nun das Brot im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für etwa 16 Minuten backen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Oktober 22, 2023

Author

jeanny