

Tomaten-Brot



Stufe 1



Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 80 Min.



Zutaten für das Brot:

500 g Weizenmehl Typ 550
1 Pck. (7 g) Trockenhefe
280 ml Wasser, lauwarm
40 ml Olivenöl
12 g Meersalz

Zutaten für die Füllung:

150 g Tomatenmark
40 ml Olivenöl
2 Prisen Meersalz
1 Prise Chiliflocken
1/2 EL Kräuter der Provence



Schlitzer Leinen Grubentuch



Kaiser Brat- & Backform Classic



Boos Blocks Schneidebrett
Professional R aus Ahorn, 4 cm



Opinel Brotmesser Parallele No.
116



Le Creuset Brot Bräter Signature in
ofenrot

1

Zur Vorbereitung den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen und eine runde Backform (Ø 23 cm und Höhe 5 cm) mit Backpapier auslegen.

2

Alle Zutaten für den Brotteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe etwa 4–5 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Diesen nun für 20 Minuten in der abgedeckten Schüssel ruhen lassen. In dieser Zeit die Zutaten der Füllung ebenfalls miteinander verrühren.

3

Nun den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ihn mit den Händen zu einem Quadrat drücken, von oben und unten zur Mitte falten. Gleiches von den jeweiligen Seiten und ihn dann erneut zu einem Rechteck (50x40) ausrollen.

4

Mit einem Küchenspachtel nun die Füllung gleichmäßig auftragen und den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle wie eine Schnecke eindrehen und in die Form geben. Dann auf ein Holzbrettchen mit Tuch obendrüber setzen. Den Teig erneut 60 Minuten gehen lassen.

5

Nun das Brot im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten knusprig werden lassen. Nach dem Backen das Brot samt Backpapier aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum mediterranen Brot schmecken selbstgemachte Aufstriche wie Knoblauch- oder Bärlauchbutter perfekt!