Tomaten-Basilikum-Brötchen

Zeit gesamt
1h 55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	0.5 TL
Wasser	250 ml
Weizenmehl, Type 405	450 g
Salz	0.5 TL
Olivenöl	2 EL
Strauchtomaten	1 St.
Tomaten, getrocknet	80 g
Basilikum, frisch	30 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Mehl, Salz und Olivenöl mit der Hefeflüssigkeit glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen Tomaten waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Tomaten und Basilikum unter den Teig kneten. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in 10 Portionen teilen und zu Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt weitere ca. 15 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Min. backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	201 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	2 g