



Tomatenbrot

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Tomaten, getrocknet	150 g
Hefe, frisch	42 g
Zucker	10 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Dinkelmehl, Type 1050	250 g
Salz	1 TL
Olivenöl	20 ml
Tomatenmark	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Tomaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste 8 Sek. zerkleinern. Bei Bedarf Vorgang wiederholen. Anschließend Tomaten umfüllen.
2. 350 ml lauwarmes Wasser in den Mixbehälter geben. Hefe in Stücken hinzugeben, Zucker zugeben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/37 °C erwärmen.
3. Beide Mehlsorten, 1 TL Salz, Olivenöl, Tomatenmark und getrocknete Tomaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste 2 Min. kneten.
4. Eine Schüssel mehlieren und den klebrigen Teig mithilfe des Spatels hineingeben. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig mithilfe des Spatels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit dem Spatel in Form bringen und ca. 20 Min. backen. Prüfen, ob das Brot durchgebacken ist, und die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für eine pikante Variante füge 1 TL edelsüßes Paprikapulver hinzu. Außerdem lässt sich das Dinkelmehl z. B. durch Roggenmehl ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2380 kcal
Kohlenhydrate	466 g
Eiweiß	83 g
Ballaststoffe	42 g
Fette	24 g