Rezept

Veganes Tomaten-Rosmarin-Brot

Ein Rezept von Veganes Tomaten-Rosmarin-Brot, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
120 g	vegane Margarine
500 g	Mehl (Type 405)
1 TL	Zucker
	vegane Margarine für die Form
3 Zweige	Rosmarin
250 ml	Sojamilch
1 Pck.	Trockenhefe
2 TL	Salz
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 25 cm Länge (12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Die Sojamilch lauwarm erwärmen.

2. Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Lauwarme Sojamilch und flüssige Margarine dazugießen und alle Zutaten mit dem Stiel eines Holzlöffels oder den Knethaken eines Handrührgerätes grob vermengen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 1 Std. 30 Min. auf das Doppelte aufgehen lassen.

3. Die Form einfetten. Den Teig nicht mehr kneten und mit bemehlten Händen in die Form geben. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 240° vorheizen. Den Teig in der Form mit einem scharfen Messer mehrmals ca. 5 mm tief einritzen. Im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Dabei eine kleine ofenfeste Form mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.