

## Rezept

# Italienisches Tomatenbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Italienisches Tomatenbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>80 g</b> Mozzarella	<b>1 TL</b> frischer Thymian oder Basilikum
<b>300 g</b> Tomaten	<b>2 TL</b> Salz
<b>1 TL</b> Pesto (aus Basilikum, selbst gemacht oder aus dem Glas)	<b>500 g</b> Weizenmehl Type 550
<b>3 TL</b> zerstoßene Chilischoten (nach Belieben)	<b>2 TL</b> Trockenhefe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Mozzarella sehr klein würfeln. Kräuter waschen und klein hacken. 300 g Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entkernen. Stielansätze entfernen. Das Tomatenfleisch klein hacken, 200 g abwiegen.
2. 130 ml Wasser, alle Zutaten in der Reihenfolge Salz, Kräuter, Pesto, Mozzarella, Mehl, Hefe, Chilischoten nach Belieben und Tomaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben.
3. Nach 20 Min. eine Teigkontrolle machen, da die Saftigkeit des Tomatenfleischs variieren kann. Daher je nach Bedarf etwas Wasser oder Mehl dazugeben.