Rezept

Saftiges Tomatenbrot

Ein Rezept von Saftiges Tomatenbrot, am 25.05.2025

Zutaten

100 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
300 g	Weizenmehl Type 550
1 Päckchen	Trockenhefe
	½ TL Salz
250 ml	lauwarmer Tomatensaft
5 EL	Olivenöl
	Butter für die Form
50 g	schwarze Oliven (ohne Stein)
2 TL	Backpulver
	½ TL getrockneter Majoran
1 TL	Zucker
100 ml	lauwarmes Wasser
1	Rosmarinzweig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Backform einfetten und warm stellen. Getrocknete Tomaten auf Küchenpapier entfetten und klein würfeln. Oliven in Streifen schneiden. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und Trockenhefe mischen. Majoran, Salz und Zucker mit Tomatensaft, Wasser und Öl verrühren. Zum Mehl gießen und den Teig ca. 3 Min. kräftig schlagen.

2. Getrocknete Tomaten und Oliven unterheben. Teig in die Form füllen. Die Teigoberfläche längs 1 cm tief einschneiden. Rosmarin waschen, trocknen und in die Teigoberfläche drücken. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.