

Rezept

Tomatenbaguette

Ein Rezept von Tomatenbaguette, am 29.04.2024

Zutaten

75 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)	330 g Weizenmehl (Type 550)
7 g Salz	1 EL getrocknete Kräutermischung
1 TL Zucker	1,5 TL Trockenhefe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 10 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal, 4 g F, 4 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten leicht trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mehl, Tomatenwürfel, 1 ½ TL Salz, getrocknete Kräuter und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine vermengen.
2. Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf) und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel mindestens 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.
3. Ein Backblech in den Backofen schieben (2. Schiene von unten). Den Ofen auf 220° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Einen Bogen Backpapier mit Mehl bestäuben, den weichen, etwas klebrigen Teig daraufgeben und mit leicht bemehlten Händen zu einem ca. 30 cm langen Strang formen. Dann den Teigstrang mit bemehlten Händen mehrmals gegeneinander verdrehen.
4. Das Brot mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dazu am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Das Baguette in ca. 45 Min. goldbraun backen, dann vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.