



Tomatenbrot à la Cantz

Dauert:
55 Minuten
+ Ruhezeit
Reicht für:
1 Brot

Guidos Tipp
Funktioniert
auch sehr gut mit
Dinkelmehl!

- 500 g** Weizenmehl, Type 550
- 1 Pck.** Trockenhefe
- 500 g** Tomaten, passiert
- 2 EL** Olivenöl
- 2 TL** Thymian, getrocknet
- 1 TL** Salz
- 150 g** schwarze Oliven, ohne Stein, im Ganzen
Salzwasser zum Bestreichen

**Du gehst zu einer Grillparty und sollst was mitbringen?
Dann hab ich hier das ultimative Rezept für dich,
neben dem Nudel- oder Kartoffelsalat vor Neid erblassen.**

Zuerst wirfst du das Mehl und die Hefe in eine Schüssel und vermischst sie.
Dann packst du die passierten Tomaten, Olivenöl, Thymian und Salz dazu und verrührst alles lässig.
Sobald du einen schönen Teig bekommen hast, deckst du ihn ab
und lässt ihn an einem warmen Ort 30 Minuten munter gehen.

.....
Die Zeit kannst du nutzen, um den Backofen auf 200°C Umluft vorzuheizen
und das Backblech zu fetten oder mit Backpapier zu belegen.

.....
Den gegangenen Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte noch mal ordentlich durchkneten.
Schnapp dir dann die Oliven und knete sie unter den Teig.

.....
Mehl deine Hände und die Arbeitsfläche nochmal ein, dann formst du fix einen Brotlaib
und legst ihn auf das Backblech. Mit Salzwasser bepinseln,
dann ab in den Ofen und 45 Minuten backen lassen!

.....
Wetten, du wirst nie wieder was anderes mitbringen müssen ...