Mediterranes Tomaten Weißbrot



Zutaten Teig

- 500 g Mehl Type 405
- 7 g Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 10 g Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 60 ml Milch
- 270 ml lauwarmes Wasser

Zutaten Füllung

- 100 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
- 10 g frischer Knoblauch
- 3 g frischer Rosmarin

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel sieben, die restlichen Zutaten dazugeben und mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Für die Füllung Tomaten, Knoblauch und Rosmarin fein hacken und miteinander verrühren.
- Nach der Ruhezeit, den Teig noch einmal durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 25 cm x 50 cm ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Von der kurzen Seite her aufrollen und in die gefettete Backform legen.
- Das Brot mit einem Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen, bei 170° C Ober-/Unterhitze, auf der zweiten Schiene von unten, ca. 30 Minuten backen.
- 5 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot mit Wasser bepinseln.
- Nach dem Backen das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Kastenform 20 cm
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 30–40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©