

WEIZENMISCHBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN

WEIZENMISCHBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Ich experimentiere ja gerne mit Gemüse im Brot. Bisher hat es meist den Rucola oder die Karotten erwischt, diesmal habe ich ein Gläschen von meinen getrockneten und in Öl eingelegten Tomaten im Mixer fein püriert und in mein Weizenmischbrot gegeben. Das Ergebnis war dieses wirklich schöne, rote Brot das wunderbar als Beilage zu Grillfleisch oder einfach nur mit etwas Butter bestrichen schmeckt. Ihr braucht dafür zwar einen Vorteig, aber keinen Sauerteig und natürlich klappt das Ganze auch mit gekauften in Öl eingelegten Tomaten. Die Kruste ist sehr fein, aber wunderbar knusprig und das Brot selbst schön locker und luftig. Aber seht selbst:



ZUTATEN FÜR 1 WEIZENMISCHBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN:

Vorteig:

200g Weizenvollkornmehl

150g Wasser

2g frische Hefe

Hauptteig:

Vorteig

200g Weizenmehl, Typ 1050 + etwas zum Bestäuben der Arbeitsfläche

140g Roggenmehl, Typ 1150

8 in Öl eingelegte Tomaten, z.B. [diese hier](#)

20g Öl aus dem Tomatenglas und falls vorhanden Knoblauch und Kräuter

150g Wasser

10g frische Hefe

15g Salz

30g Balsamico Essig

10g [Gerstenmalz](#)*

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig vermischen und 14-18 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur arbeiten lassen.

Die Tomaten mit dem Öl und den Gewürzen mit denen sie eingelegt waren im Mixer pürieren.



Den Vorteig mit beiden Sorten Mehl, Salz, Wasser, Hefe, Gerstenmalz und Essig 3 Minuten lang auf langsamer Stufe in der Küchenmaschine verkneten. Die pürierten Tomaten dazu geben und das Ganze weitere 5 Minuten auf schneller Stufe verkneten bis ihr einen klebrigen Teig habt.



Den Teig insgesamt 3 Stunden gehen lassen. Dabei nach je 60 Minuten mehrfach auf der stark bemehlten Arbeitsfläche falten. Nach dem zweiten Falten kommt der Teig in das ausreichend bemehlte Gärkorbchen wo er die letzte Stunde gehen darf.

Den Backofen samt Backblech auf 220°C vorheizen. Das Brot aus dem Gärkorbchen direkt auf das Blech kippen und für 45 Minuten mit Dampfschwaden in den Ofen schieben. Bei mir läuft das im Brotbackprogramm, alternativ schiebt ihr unten ein leeres Blech in den Ofen und gebt 500ml kochendes Wasser darauf.

Nach 15 Minuten die Hitze auf 200°C reduzieren. Sobald das Brot fertig ist kann es aus dem Ofen geholt werden...



... und auf einem Gitter auskühlen. Anschneiden und das Weizenmischbrot mit getrockneten Tomaten Scheibchen für Scheinchen genießen.

Viel Spaß beim Knuspern!

