



🕒 5 Min | 25 Min + 90 Min



Tomatenbutter

Zutaten für 10 Portionen:

- 315 g Butter, weich
- 125 g Tomatenmark
- 2 ½ Zehen Knoblauch
- Etwas Salz und Pfeffer
- Basilikum zum Garnieren

Dauer:

Ca. 5 Minuten

Zubereitung:

- Weiche Butter mit Tomatenmark, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Anschließend kühl stellen.
- Eventuell mit Basilikum verzieren und zu frischem Brot reichen.

Tomatenbrot

Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g getrocknete Tomaten
- 250 g Dinkelmehl
- 50 g Vollkornmehl
- Halbes Päckchen Germ
- 40 g Olivenöl
- Prise Salz
- Etwas gehackten Rosamarin
- 5 g Honig
- Etwa 140 g lauwarmes Wasser, je nach Klebrigkeit mehr oder weniger

Dauer:

Ca. 25 Minuten Zubereitungszeit, 90 Min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung:

- Zuerst die getrockneten abtropfen lassen und klein schneiden. Danach das Mehl zusammen mit dem Germ, Rosmarin und Salz in einer Schüssel vermengen. Nun die Tomaten, Wasser, Öl und Honig dazugeben und mit einem Mixer mit Knethaken zu einem Teig verkneten.
- Die Schüssel mit dem fertigen Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort stellen. Der Teig sollte nach etwa 1,5h das doppelte Volumen haben.
- Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu



einem länglichen Ciabatta formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

- Nun das Brot im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für etwa 16 Minuten backen, bis es schön knusprig braun geworden ist.

Tipp:

- der Vollkornmehlanteil kann gerne erhöht werden, dann eventuell mehr Wasser hinzugeben
- Feta schmeckt auch sehr gut im Brot