

Saftiges Tomaten-Brot

Für 4 Portionen

1 Glas Tomatensuppe alla Nonna	100 g getrocknete Tomaten	500 g Dinkelmehl Type 630
1 Packung Trockenhefe	1 EL getrock. ital. Kräuter	1 TL Salz
30 g Walnüsse	100 ml warmes Wasser	1 EL Olivenöl

Das Mehl mit der Trockenhefe, Kräutern, Salz und Walnüsse in einer Schüssel vermengen. Tomatensuppe, das lauwarmer Wasser und Olivenöl hinzugeben und alles etwa 5 Minuten kneten bis ein glatter Teig entsteht.

Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und in den Teig einkneten.

Den Teig an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen.

Kurz vor Ende der Ruhezeit den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Backpapier auskleiden und den Teig hineingeben.

Die Teigoberfläche mit Wasser bepinseln und im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 35 Minuten backen.

Sollte das Brot gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken.

Timo Franke am 22. Januar 2022