



Tillman's Rezept-Tipp

Mediterranes Tomatenbrot

Zubereitung: Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Thymian, Oregano und die in Streifen geschnittenen, getrockneten Tomaten in eine Schüssel geben. Die Milch und das Olivenöl zum Mehl geben und daraus mit den Knethaken eines Handrührers oder einer Küchenmaschine einen Teig verarbeiten. Ist er zu kompakt, evtl. etwas Milch dazugeben. Ist er zu flüssig, etwas mehr Mehl nehmen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das Doppelte an Volumen hat (dauert ca. 1 Stunde). Aus dem Teig zwei Brote formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech geben oder den Teig in zwei Kastenformen geben. Nochmals ca. 30 Min. bei 40°C im vorgewärmten Backofen gehen lassen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 2
Stunden

**Zutaten für 2 Brote: 700g
Mehl, 1 Pck. Hefe, 250 ml
Milch (lauwarm), 125g
getrocknete Tomaten, 70g
Olivenöl, 12 g Meersalz, 10 g
Zucker, 1 TL Thymian
(frisch, gehackt), ¼ TL
Oregano (getrocknet)**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de