

# TOMATEN-WURZELBROT

★★★★★ 4.9 bei 168 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 50 min



Germteig



Heißluft



230 Grad



20 min

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser mit dem Öl und den grob geschnittenen Tomaten in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker, Oregano und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen. Man kann den Teig auch gut über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- 2** Danach den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben (auch die Oberfläche des Teiges mit Mehl bestäuben), in zwei längliche Stücke teilen und jedes Stück vorsichtig eindrehen – NICHT mehr kneten. Nochmals für 10 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad ungefähr 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### TEIG

250 g	lauwarmes Wasser
150 g	getrocknete Tomaten in Öl (Abtropfgewicht)
25 ml	Öl (von den Tomaten)
10 g	frische Germ
500 g	Weizenmehl 700 oder Dinkelmehl 700
10 g	Salz
5 g	Zucker
5 g	Oregano