

Annas ‚Dolce Vita-Brot‘

Brot mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und ital. Kräutern

Zutaten in Backmischung enthalten:

170 g Dinkel Vollkornmehl
170 g Weizenmehl
2/3 Päckchen Trockenhefe
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Italienische Kräuter
2 EL geröstete Zwiebeln
3 EL getrocknete Tomaten

Bitte noch hinzufügen:

300 ml Natur-Joghurt

Zubereitung:

Die Backmischung in eine Schüssel geben, den Natur-Joghurt hinzufügen und ca. 15 min mit der Küchenmaschine verkneten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig erneut gut durchkneten und in eine Kastenform geben. Die Tomaten an der Oberfläche in den Teig drücken, damit sie beim Backen nicht dunkel werden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Während dessen den Teig ruhen lassen.

Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, das Brot mit etwas Milch bestreichen und in den Backofen auf unterster Schiene 20-25 min backen.
Das Brot vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Gutes Gelingen!