






Italienisches Brot mit Tomaten und Pinienkernen



500 g Dinkelmehl Typ 630 i
1 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pck. Trockenhefe
250 ml Wasser, 3 EL Olivenöl
100 g getrocknete Tomaten
50 g geröstete Pinienkerne
100 g Pecorino (italienischer Schafskäse)
1 EL italienische Gewürzmischung
oder Bruschetta-Gewürz



Mehl in eine Schüssel geben,
Hefe, Zucker und Wasser hinzufügen und
einen geschmeidigen Teig bereiten. Diesen lassen wir
an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen. Er sollte sein
Volumen verdoppeln. Besonders geschmackvoll wird er,
wenn er die ganze Nacht an einem kühlen Ort geht.



Anschließend kommen die restlichen Zutaten hinzu und
wir formen den Teig zu 12 kleinen Laibchen, die wir auf ein, mit
Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Wichtig ist nun das Abdecken
mit Folie! Sie schützt das Gebäck vor dem Austrocknen.



Der Ofen sollte auf 250° C aufgeheizt sein, wenn wir unsere
Laibchen hineinschieben. Mit dem Pflanzensprüher etwa 10 mal
in die Backkammer sprühen - wir brauchen Dampf.

Gebacken wird das Ganze 5 Minuten bei 250° C und
dann bei 170° C ca. 25 Minuten.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König

