

# Italienisches Brot mit Tomaten und Pinienkernen



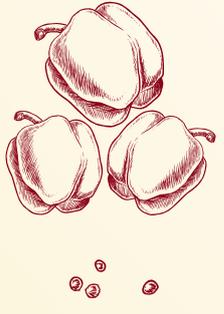
500 g Dinkelmehl Typ 630 i  
1 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pck. Trockenhefe  
250 ml Wasser, 3 EL Olivenöl  
100 g getrocknete Tomaten  
50 g geröstete Pinienkerne  
100 g Pecorino (italienischer Schafskäse)  
1 EL italienische Gewürzmischung  
oder Bruschetta-Gewürz



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

