



Toskanabrot

Zutaten

- 750 g Weizenmehl
- 2 Large Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Rohrzucker
- 400 ml Wasser
- 20 g Tomaten, getrocknet
- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- 1 EL Rosmarin

Zubereitung

1. Weizenmehl mit Trockenhefe, Salz und Rohrzucker mischen. Lauwarmes Wasser zugießen und zu einem glatten Teig kneten. Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mit Oliven und gehacktem Rosmarin unter den Teig kneten. Teig zur Rolle formen, in sich verdrehen und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Weitere 15 Min. gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Das Brot ca. 30 Min. im Backofen backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	561 g
Energie	2741 kcal
Fett	13 g
Protein	84 g

🕒 114 Minuten

⊕ 1 Stück