



## Tomatenwurzelbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 3 Stück **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**900** g Mehl, 550

**200** g Sauerteig, (Weizensauerteig, TA 200)

**490** g Wasser

**20** g Salz

**1** Tüte/n Trockenhefe, (oder evtl. Frischhefe ca. 15 g )

**1** Glas Tomate(n), getrocknete (Orto Mio)

**50** g Öl, aus dem Glas

Roggenmehl

Maismehl

bis zur gewünschten Bräune.

Wer Klimagaren hat - 1 Dampfstoß am Anfang. Dauer ca. 25-30 min.

### ZUBEREITUNG

Tomatenstücke aus dem Glas klein schneiden. Alle Zutaten vermischen und ausreichend in der Küchenmaschine kneten lassen, bis die Tomatenstücke zerteilt und verteilt sind. Den Teig in die Gärschüssel legen und mehrmals darin falten. Dauer ca. 1 - 2 h.

Den gegangenen Teig nicht mehr kneten, sondern in 3 Stücke zerteilen. Erneut in 3 Stücke teilen und auf die gewünschte Länge ziehen ( wer sie kleiner will, kann auch 6 Stücke abteilen ).

Die Teiglinge in sich drehen und leicht in einer Mischung aus Roggen- und Maismehl wälzen. Kurz gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen bei ca. 230 Grad - Wasser an die Backofenwand sprühen - backen