

Sommerliches Tomatenbrot

Einfach perfekt zum Grillen oder einfach zu einem Glas Wein

Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.
Die Milch erwärmen und das Tomatenmark einrühren.
Beides mit allen anderen Zutaten mischen und gut verkneten. 20 Minuten gehen lassen.

Vier Teigkugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 30 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 200°C vorheizen und das Brot 30 Minuten backen.

Ein wahrhaft göttliches Brot! Es duftet herrlich - nicht nur beim Backen - und schmeckt nach Urlaub!



Zutaten für 1 Portionen:

3 EL	Olivenöl
1	Zwiebel(n), fein gehackt
200 ml	Milch
1 EL	Tomatenmark
700 g	Mehl
2 TL	Salz
50 g	Zucker
1 Würfel	Hefe
75 g	Tomate(n), getrocknete in Öl, gewürfelt
3 EL	Öl von den eingelegten Tomaten