

Bio Tomaten Knoblauchbrot

Baguette Backmischung



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 12-24 Stunden
(im Kühlschrank)

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 210°C Heißluft



ZUTATEN

1 Bio Backmischung Baguette
25g Olivenöl
Ca. 20 Kirschtomaten
Rosmarin Brezensalz

Zusätzlich wird noch benötigt:
Olivenöl zum Beträufeln und Aufarbeiten
2 Knoblauchzehen fein gehackt (mit etwas Olivenöl ansetzen)

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie 25g Olivenöl und 340g kühles Wasser (22°C) in eine Rührschüssel.
2. Anschließend die Bio Baguette Backmischung beimengen.
3. Den Teig mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 7 Minuten etwas intensiver.
4. Nach dem Kneten den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund formen.
5. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und den rund geformten Teig auf das Blech legen.
6. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
8. Die Frischhaltefolie vom Teig entfernen, mit Olivenöl gut beträufeln und mit der Hand noch etwas flach drücken. (Durchmesser ca. 32cm)
9. Kirschtomaten in den Teig stecken und etwas Rosmarinsalz drüberstreuen.
10. Kaltes Wasser, ca. 200 ml in die feuerfeste Form gießen.
11. Das Tomaten-Knoblauchbrot noch leicht mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Mit viel Dampf backen! Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten.
12. In der Zwischenzeit zwei Knoblauchzehen fein schneiden und mit etwas Olivenöl vermengen.
13. Nach dem Backen das Brot sofort mit dem Knoblauchöl bestreichen und genießen.

Zum online
Rezept:

