

Leckerer Tomatenbrot – Perfekt zum Grillen

Ein fruchtiges Tomatenbrot mit getrockneten, sonnengereiften Tomaten – perfekt für die Grillsaison. Nach dem Rezept von unserem SWR4 Konditor Joachim Habiger gelingt es besonders gut.

Portionen: 4

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für das Tomatenbrot:

360 g Weizenmehl (Type 550)
210 g Wasser
6 g Salz
20 g Olivenöl
9 g frische Hefe
80 g getrocknete Tomaten (in Würfel geschnitten)
1 TL frischer Rosmarin
Grobes Meersalz

Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Salz, Olivenöl und zerbröselter Hefe einen Teig herstellen.

Tipp: Olivenöl macht den Teig besonders geschmeidig!

Den Teig circa 20 Minuten in der Maschine laufen lassen. Der Teig muss so lange geschlagen werden, damit er elastisch wird und nicht bricht!

Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Danach die Tomaten in der Maschine nur ganz kurz unterheben, den Teig herausnehmen und die Tomaten von Hand einarbeiten.

Tipp: Wenn Sie die Tomatenstücke von Hand einarbeiten werden sie nicht so zerdrückt!

Den Teig circa 20 Minuten gehen lassen. Den Teig danach auf ein bemehltes Backblech legen und leicht flach rollen. Mit dem Finger kleine Vertiefungen eindrücken und mit Olivenöl bestreichen.

Tipp: Ein besonders schönes Karo-Muster gibt es wenn Sie auf der Oberfläche kurz ein Gitter aufdrücken.

Den frischen Rosmarin und die Tomatenstückchen in die Vertiefungen geben, noch grobes Meersalz aufstreuen und circa zehn Minuten nochmals gehen lassen. Anschließend circa 20 Minuten bei 200 Grad goldgelb backen.

SWR4 | Joachim Habiger | 3.8.2025