

Tomatenbrot

Weißbrot mit getrockneten Tomaten (pomodori secchi)

Zutaten :

Für den Brotteig:

700 g Weizenmehl (Type 405)
1 Würfel (42 g) frische Hefe
1/4 Liter lauwarme Milch
125 g getrocknete Tomaten in Öl
ca. 75 ml Olivenöl extra
(von den Tomaten)
1 Ei
8 g Salz
25 g Zucker
100 g Zwiebeln
1 EL Olivenöl
1 TL frische gehackte Thymianblättchen

Außerdem :

Mehl zum Bestauben
grob geschroteter weißer Pfeffer
grobes Meersalz

Zubereitung :

Für das Gelingen eines Hefeteiges ist es wichtig, dass Schüssel und alle Geräte zimmerwarm sind und der Arbeitsplatz zugfrei ist. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, eine Prise vom Zucker darüber streuen und die lauwarme Milch zugießen. Etwas Mehl vom Rand her darüber stauben. Den Hefeteigansatz mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Den Vorteig gehen lassen bis er durch die Mehlschicht treibt, was nach etwa 20 Minuten so weit sein sollte.

Die eingelegten Tomaten aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. 75 ml von dem Öl abmessen, mit dem restlichen Zucker und dem Ei verkneten bis der Teig glatt und glänzend ist. Gut zugedeckt nochmals 40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl weich dünsten, auskühlen lassen. Zwiebel fein gehackte Tomaten, Salz und Thymian unter den Teig kneten und diesen zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig zwei gleich große Laibe formen, auf ein mit Mehl bestaubtes Backblech legen und nochmals 40 Minuten gehen lassen. Die Tomatenbrote mit Wasser bestreichen und mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Die Tomatenbrote im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze etwa 35 bis 40 Minuten backen. Nach etwa 20 bis 30 Minuten die Brote mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu braun werden. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Das Tomatenbrot schmeckt frisch mit Butter bestrichen und mit Meersalz bestreut am Besten.



Pomodori secchi getrocknete Tomaten

In Italien werden die Flaschentomaten einfach aufgeschnitten und auf Holzgestellen in der Sonne getrocknet.

Wer hierzulande getrocknete Tomaten selbst herstellen möchte, sollte sie im Ofen trocknen. Was mich an den original pomodori secchi stört ist die Tomatenhaut. Wenn ich mir also die Mühe mache und die Tomaten selbst trockne, dann werden die Tomaten kurz in heißem Wasser blanchiert und die Haut abgezogen.

Besonders geeignet hierfür sind sonnengereifte Flaschentomaten aus Italien, die man mittlerweile auch bei uns kaufen kann. Selbstverständlich gehen auch alle anderen kleinen Tomatensorten aus dem eigenen Garten. Sie werden geviertelt und Steilansatz und Kerne werden entfernt. Dann legt man sie auf ein mit Olivenöl eingeeöltes Backblech und trocknet sie im Ofen bei etwa 75 °C 5 Stunden lang.

Besonders lecker als Antipasti :

Man bestreut das Backblech und die Tomaten mit Puderzucker und trocknet sie so!

Gut getrocknet lassen sich die Tomaten einige Wochen aufbewahren. Man kann sie aber auch einlegen.

Dazu nimmt man für 120 g getrocknete Tomaten 2 Peperoncini Schoten, 2 Knoblauchzehen, 2 Thymianzweige, 8 Basilikumblätter (vom großblättrigen Basilikum) und etwa 200 ml Olivenöl extra.

So eingelegt halten sich die Tomaten im Kühlschrank bis zu 4 Wochen.