



MEIN GENUSS



Ofenbrot mit frischen Tomaten



It's a match!

Unsere ZZZumba Gewürzzubereitung
passt perfekt zu diesem Rezept.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Für den ersten Schritt gießt du die Hälfte des lauwarmen Wassers in eine Schüssel. Die frische Hefe hineinbröseln und in der Flüssigkeit auflösen. Für einen Vorteig 2 EL Weizenmehl dazugeben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Etwa 10 bis 15 Minuten zur Seite stellen, bis Bläschen entstehen.
- 2** Das übrige Weizenmehl, Roggenmehl und Salz vermengen. Restliches Wasser und Öl hinzugeben. Den Vorteig dazu und alles gründlich zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Am einfachsten geht das mit einer geeigneten Küchenmaschine. Hier ist es wichtig, dass der Teig ausreichend lange durchgeknetet wird, ca. 15 bis 20 Minuten. Löst sich der Teig vom Schüsselrand, ist er fertig. Ist er zu feucht, fügst du einfach etwas Mehl hinzu. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. An einer warmen Stelle darf der Teig für eine Stunde gehen.
- 3** Für den dritten Schritt den Ofen aufheizen (180 Grad Ober-/Unterhitze) und ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen. Das Tomatenmark, die ZZZumba Gewürzzubereitung und die passierten Tomaten miteinander vermischen. Am Ende der Gehzeit teilst du den Teig in zwei Teile. Aus jedem Teil einen flachen Fladen formen, auf das belegte Backblech legen. Die Fladen mit der Tomatenmischung bestreichen. Etwa 20 Minuten backen.
- 4** Tomaten schneiden, mit der klein gehackten Lauchzwiebel sowie den Gewürzen nach Belieben vermengen. Nach dem Backen mit der Tomatenmischung belegen und sofort genießen.

Zutaten

150 g Weizenmehl Typ 550
80 g Roggenmehl
10 g Hefe
140 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 TL Olivenöl
5 Tomaten
Tomaten, passiert
Lauchzwiebel
Tomatenmark
ZZZumba Gewürzzubereitung
nach Belieben Salz, Pfeffer, Oregano,
Knoblauchpulver

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.