

TOSKANISCHES WEISSBROT



Zutaten:

- 10 g Zucker
- 1 Pck. Hefe
- 360 g Mehl
- 20 g Olivenöl
- 350 ml Wasser
- wenig Öl
- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g Oliven

Zubereitung:

- Zucker, Hefe, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben
- Wasser unterziehen
- Teig gut kneten
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen
- Backofenform einfetten
- Tomaten und Oliven vorsichtig unter den Teig heben
- Teig in die Backofenform füllen

Für 5 Minuten auf hoher Stufe backen und anschliessend 35 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen.

