

Tomatenliebe im Urkornlaib

Zutaten

500g	Backmischung „Buttermilchkruste“
350 ml	Wasser, lauwarm
2 TL	Essig (z.B. Apfelessig)
1 EL	Öl (z.B. Olivenöl)
50-80g	getrocknete Tomaten, klein geschnitten

Zubereitung

Variante 1: Lange, kalte

- Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Bei Bedarf vorher kurz in warmem Wasser einweichen und gut abtropfen lassen.
- In einer großen Schüssel die Backmischung mit Wasser, Essig und Öl vermischen.
- Die Tomatenstücke unterheben und den Teig gründlich kneten, bis er glatt und leicht klebrig ist.
- Mit nassen Händen von allen Seiten dehnen und falten. Anschließend **15-20 Minuten** in der Schüssel ruhen lassen.
- Ein Gärkorbchen gut mit Mehl ausstreuen.
- Den Teig erneut dehnen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden oder länglichen Laib formen.
- Den Teigling mit dem Schluss nach oben ins Gärkorbchen legen, abdecken und für **12-18 Stunden** im Kühlschrank (ca. 5 °C) ruhen lassen.
- Den Backofen mit Backblech auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank auf das heiße Blech stürzen, nach Wunsch einschneiden.
- Das Brot **10 Minuten** mit Dampf anbacken (z. B. durch eine kleine Wasserschale im Ofen oder mit einer Sprühflasche Wasser in den Garraum spritzen).
- Ofentüre öffnen, Dampf entweichen lassen und Temperatur auf 210 °C reduzieren und weitere **40-45 Minuten** fertig backen.
- Auf einem Gitter gut auskühlen lassen – fertig!



Variante 2: Kurze, warme Gare (wenn's schneller gehen soll)

- Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Falls sie sehr trocken sind, vorher kurz einweichen und abtropfen lassen.
- Die Backmischung mit Wasser, Essig und Öl in einer Schüssel gut vermengen.
- Die Tomaten unterkneten, bis ein geschmeidiger, leicht klebriger Teig entsteht.
- Mit nassen Händen dehnen und falten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort **45 Minuten** gehen lassen und nochmals zusammenfalten
- nach weiteren 45 Minuten Gehzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen (Alternativ in die [Profibackform](#) einlegen)
- Nochmals ca. **30 Minuten** ruhen lassen, während der Ofen auf **230 °C Ober-/Unterhitze** (bzw. 210 °C Umluft) vorheizt.
- Das Brot auf mittlerer Schiene **40–45 Minuten** fertig backen.
- Nach dem Backen auskühlen lassen – und genießen!