

Tomatenbaguette

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Pk (100g) getrocknete Tomaten
- 3 T helles Weizenmehl
- 1 T lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/5 T Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 TL Zucker
- 2 TL Kräutersalz
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL Basilikum (getrocknet)

- Hefe und Zucker in der Hälfte des Wassers auflösen, zehn Minuten gehen lassen.
- Alle Zutaten außer den Tomaten mischen, zu einem gleichmäßigen Teig kneten.
- Abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.
- Tomaten kleinschneiden, mit dem Teig verkneten.
- Zwei etwa unterarm lange Stränge formen, auf Backpapier geben.
- Mit Wasser besprühen, erneut eine halbe Stunde gehen lassen.
- Mit Wasser besprühen, 15 Minuten bei 220°C backen.
- Mit Wasser besprühen, weitere 15 Minuten bei 200°C backen.
- Mit Wasser besprühen, auf einem Gitter auskühlen lassen.



Ergibt: zwei kleine Baguettes.