



Tomaten-Basilikum-Brötchen

Zeit gesamt
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 0.5 TL |
| Wasser | 250 ml |
| Weizenmehl, Type 405 | 450 g |
| Salz | 0.5 TL |
| Olivenöl | 2 EL |
| Strauchtomaten | 1 St. |
| Tomaten, getrocknet | 80 g |
| Basilikum, frisch | 30 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Mehl, Salz und Olivenöl mit der Hefeflüssigkeit glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Tomaten waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Tomaten und Basilikum unter den Teig kneten. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in 10 Portionen teilen und zu Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt weitere ca. 15 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Min. backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 201 kcal |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 2 g |