



hr1-DOLCE VITA

Mirko Reeh

Mallorquinisches Tomatenbrot

Für 4 Personen, Zubereitungsdauer: 15 Minuten

ZUTATEN

Brot:

900 g Roggenmehl
ca. 600 ml Wasser
15 g Sauerteig
42 g Hefe
2 EL Honig
2 EL Salz
4 reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
Meersalz
Olivenöl

Außerdem:

4 reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
Meersalz
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Hefe und das Sauerteigpulver im Wasser auflösen, dann mit allen Brotzutaten sehr gut verkneten. 30 Minuten ruhen lassen. Noch einmal durchkneten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Die Oberfläche des Brotes anritzen und mit einem Pinsel etwas Wasser auftragen, dadurch wird das Brot schön knusprig. Bei 200°C Umluft ca. 1 Stunde backen.

Ist das Brot gebacken, gut auskühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden und auf einem Grill oder in der Pfanne rösten.

Das Brot wird nun mit den zuvor geschälten Knoblauchzehen sowie den Tomaten eingerieben. Die Tomaten am besten vorher halbieren. Etwas Meersalz und Olivenöl darauf geben. Dazu wird Ajoli gereicht (s. separates Rezept).