

# MEDITERRANES TOMATENBROT

## ZUTATEN

400g Mehl (Dinkel oder Weizen)      2 EL Olivenöl\*  
1 Päckchen Trockenhefe              Ca. 50g Getrocknete Tomaten\*  
½ Teelöffel Salz\*                      250 ml Lauwarmes Wasser  
1,5 Teelöffel Oregano (oder Kräuter der Provence)  
*\*im Weltladen erhältlich*

## ZUBEREITUNG

Die getrockneten Tomaten in kleine Stückchen schneiden. Anschließend Mehl, Hefe, Oregano oder Kräuter der Provence und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Nun Öl, Wasser und die getrockneten Tomaten hinzugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Eine Backform mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten, den Teig hinein geben und bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen bis die Kruste gold-braun ist. Alle 10 Min. das Brot mit etwas Wasser bespritzen. Gelegentlich mit einem Spieß nachprüfen, ob das Brot schon durchgebacken ist. Nach ca. 30 Min. das Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schmeckt frisch am Besten!

MEDIZIN FÜR SEHNSUCHT NACH SOMMERURLAUB

