

Italiaans tomatenbrood / Italian tomato bread



De boodschappen

250 gram tarwebloem + extra
7 gram gedroogde gist
50 gram zongedroogde tomaten
1 theelepel olijfolie

1 theelepel zeezout
110 ml lauw water
1 eetlepel olie uit het tomatenpotje

Zo maak je een Italiaans tomatenbrood

Doe het meel met zout en gist in de mixerkom, mix het 2 minuten op de laagste snelheid.

Voeg het lauwe water toe en mix het erdoor.

Snij intussen de zongedroogde tomaten klein en mix ze door het broodmengsel.

Mix ook de olie erdoor, het deeg ziet er nu kruimelig uit.

Kneed het deeg 5 minuten stevig door met de hand, tot het glad aanvoelt.

Rol het deeg in een bal, vet een schone kom licht in en leg het deeg in de kom.

Maak een schone theedoek vochtig met warm water en leg hem over de kom.

Zet de kom op een warme plaats en laat het deeg 45 minuten rijzen.

Kneed het deeg nogmaals met de hand door en laat het weer 45 minuten uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C, leg bakpapier op de plaat, bestrooi het met meel.

Kneed het deeg goed door en laat het deeg nog 30 minuten rijzen op de bakplaat.

Bestrooi het brood met meel, bak het in 35 minuten gaar en laat het op een rooster afkoelen.

Als je op de onderkant van het brood klopt en het klinkt hol dan is het gaar.

Italiaans tomatenbrood / Italian tomato bread



Shopping list

250g of strong plain flour + extra
7g dried yeast
50g sun dried tomatoes in oil
1 teaspoon olive oil

1 teaspoon sea salt
110 ml lukewarm water
1 tablespoon oil from the tomato jar.

How to make an Italian tomato bread

Place the flour with salt and yeast in the mixing bowl, mix it for 2 minutes at minimum speed.

Add the lukewarm water and mix in in.

Meanwhile chop the sun dried tomatoes to pieces, mix the pieces into the bread mixture.

Mix in the oil too, the dough should now look like coarse crumbles.

Take the dough from the bowl, knead it smooth by hand (app. 5 minutes)

Roll the dough into a ball, lightly grease a clean bowl then place the dough in the bowl.

Dampen a clean tea cloth with warm water and cover the bowl with it.

Put the bowl in a warm place and allow the dough to rise for 45 minutes.

Knock the dough back by hand then allow it to double in volume in another 45 minutes.

Preheat the oven to 180 ° C, place waxed paper on a baking tray and sprinkle the paper with flour.

Take the risen dough from the bowl, knock it back once more, let it rise for 30 minutes.

Lightly sprinkle the bread with flour, bake it for 35 minutes, let the bread cool on a wire rack.

When you tap the bread on the base and it sounds hollow, it is ready.