

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT MIT TOMATE UND KRÄUTERÖL

FÜR: 4 Personen

DAUER:

VORBEREITUNG: ca. 35 Minuten

GEHZEIT: ca. 12–16 Stunden

BACKZEIT: 45 Minuten

SCHWIERIGKEIT: mittel

ZUTATEN

Für das Brot

Für das Weizensauerteigbrot (1 Kastenform)

500 g Weizenmehl Type 550

100 g aktiver Sauerteig

340 ml Wasser (lauwarm)

10 g Salz

Für den Belag:

6 reife Tomaten

2 Knoblauchzehen

Fleur de Sel

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Kräuteröl

120 ml Olivenöl extra vergine

1 kleine Knoblauchzehe

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

10 Basilikumblätter

1 Handvoll Rucola

etwas Salz

Zubereitung

1. Schritt

Weizenmehl, Wasser und Sauerteig vermengen und 30 Minuten ruhen lassen. Salz einarbeiten und 10 Minuten kneten. Den Teig anschließend während der ersten zwei Stunden mehrmals dehnen und falten. Über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag den Teig in eine gefettete Kastenform geben und nochmals 1–2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen und ein leeres Backblech auf die unterste Schiene stellen. Sobald der Ofen heiß ist, das Brot hineingeben und 50 ml Wasser auf das heiße Backblech gießen, damit Dampf entsteht. Die Ofentür sofort schließen und das Brot 15 Minuten mit Dampf backen. Anschließend die Ofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann, die Temperatur auf 200 °C reduzieren und das Brot weitere 30 Minuten goldbraun fertig backen. Vollständig auskühlen lassen

2. Schritt

Rosmarin, Thymian, Basilikum und Rucola grob hacken. Zusammen mit Olivenöl, Knoblauch, Pfefferkörnern und einer Prise Salz ziehen lassen.

3. Schritt

Die Tomaten grob über eine Küchenreibe reiben. Die Schalen bleiben dabei zurück und können für eine Gemüsebrühe verwendet werden. Die geriebenen Tomaten anschließend 5–10 Minuten in einem feinen Sieb abtropfen lassen, damit überschüssige Flüssigkeit entweicht und das Brot schön knusprig bleibt. Den aufgefangenen Tomatensaft nicht wegschütten – er eignet sich hervorragend als Basis für ein Salatdressing oder eine kalte Suppe.

4. Schritt

Das Sauerteigbrot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und goldbraun rösten.

5. Schritt

Die warmen Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Die abgetropften Tomaten großzügig auf den warmen Brotscheiben verteilen, mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und zum Schluss mit dem Kräuteröl beträufeln.

Tipp: Je nach Saison schmeckt das Kräuteröl auch mit Dill, Kerbel oder Schnittlauch – so lässt es sich immer wieder neu variieren.