

Tomatenbutter und Brot von Anette

Tomatenbutter

250 g weiche Butter
2 Knoblauchzehen
ca. 50 g Tomatenmark
etwas flüssigen Honig (Ahornsirup)
alles ordentlich verrühren

Tomatenbrot

200 g Dinkelmehl
300 g Weizenmehl
Honig
Tomatenmark
1 Würfel frische Hefe
225 ml Wasser
getrocknete Tomaten
30 ml Olivenöl
1 TL Salz

Hefe u. Wasser erwärmen
dann alle restlichen Zutaten dazu kneten und 30 Min. an einem warmen Ort
ruhen lassen. Wieder kneten und in die Form, dann nochmal 30 Min. an einem
warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.
Bei 190 Grad 30 min. Umluft backen.