

EXKLUSIVE  
REZEPTE VON  
dmBio



In dem Rezept verwenden wir den dmBio Oliven-Mix mit Kalamon-Oliven, die unter anderem auf der Farm von Alexis Panagiotis in Griechenland aromatisch reifen.



#### WEB-TIPP

Viele weitere tolle  
Rezepte und  
Inspirationen unter  
[dm.de/rezepte](https://dm.de/rezepte)

# Tomaten-Wurzelbrot

## MIT OLIVEN



PRO PORTION: 4.958 kJ (1.185 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: Arbeitszeit: 10 Min. Backzeit: 20 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach REICHT FÜR: 2 Brote

## Zutaten

Für 2 Brote

- 100 g dmBio Soft-Tomaten\*
- 80 g dmBio Grüne Peperoni\*
- 80 g dmBio Oliven-Mix\*
- 3 EL dmBio Natives Olivenöl extra\*
- 500 g dmBio Weizenmehl Type 550\* + etwas mehr zum Bearbeiten
- 10 g Salz
- ½ TL dmBio Vollrohrzucker\*
- 1 TL dmBio Italienische Kräuter\*
- 1 Päckchen dmBio Backhefe\*



#### INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter [#alverderezept](https://www.instagram.com/alverderezept) posten!

## Zubereitung

**Tomaten** klein schneiden und mit 250 ml lauwarmem Wasser grob pürieren. **Peperoni** und **Oliven** abgießen und ebenfalls klein schneiden.

Tomatenmischung mit **Peperoni, Oliven, Olivenöl, Mehl, Salz, Zucker, italienischen Kräutern** und **Hefe** in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ca. eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Backofen auf 230 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei längliche Stücke teilen, jeweils vorsichtig eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Weitere zehn Minuten gehen lassen.

Dann im Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 230 Grad circa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren. ●

## Einkaufsliste

#### VOM dm-MARKT:

- ☐ 100 g dmBio Soft-Tomaten\*
- ☐ 80 g dmBio Grüne Peperoni\*
- ☐ 80 g dmBio Oliven-Mix\*

- ☐ dmBio Natives Olivenöl extra\*
- ☐ 520 g dmBio Weizenmehl Type 550\*
- ☐ dmBio Rohrohrzucker\*
- ☐ dmBio italienische Kräuter\*

- ☐ 1 Päckchen dmBio Backhefe\*

#### SONSTIGES:

- ☐ Salz