

TOMATEN-MONKEYBREAD

Für 1 Cake-Form 28 cm:

Zutaten:

Teig:

50 g Milch

140 g Wasser

20 g Frischhefe

1 TL Malz oder Zucker

1,5 TL Salz

370 g Mehl

1 EL Öl

Tomaten-Pesto:

70 g Dörrtomaten in Öl

70 g Cherrytomaten

20 g Pinienkerne

10 g Olivenöl oder das Öl von den getrockneten Tomaten

1,5 TL Pizzagewürz

1 Kugel Mozzarella (150 g)

6 Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Milch, Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 37° / Stufe 1** erwärmen.
2. Salz, Mehl und Öl zugeben und **3 Minuten / Teigstufe** kneten.
3. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Tomaten-Pesto:

1. Dörrotomaten, Cherrytomaten, Pinienkerne, Öl und Pizzagewürz **6 Sekunden / Stufe 6** zerkleinern.

Fertigstellung:

1. Eine 28er Cakeform mit Backpapier belegen.
2. Aus dem Teig ca. Pflaumengrosse Kugeln formen und in dem Tomatenpesto wenden.
3. Die Kugeln in der Cakeform verteilen.
4. Den Mozzarella zerzupfen und darüber verteilen. Die Cherrytomaten halbieren und ebenfalls darübergerben.
5. Das Brot nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen

Backen: Das Brot in den kalten Backofen schieben und auf der untersten Rille bei 200° 30-35 Minuten backen.