

Tomatbrød (med Rustikt Surdejsbrød 50/50)



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: Kom tomaterne i en sigte og si olien fra. Gem olien til pensling af brødet. [Grunddejen](#) samt de øvrige ingredienser hældes i æltekarret. Kør ½-1 min., indtil ingredienserne er fordelt i dejen

Dejtemperatur: 24-25°C

Køretid*: max 1 min. langsomt

Liggetid: 60-120 min. i hæveboks

Dejvægt:

Brød: 600 g

Stykker: 150 g

Form:

Brød: Aluform 75165

Stykker: Aluform 350/04

Dekoration:

Pensles med olie og prikkes let med fingrene. Drysses med oregano, flagesalt samt ganske lidt groft peber

Rasketid*: ca. 40-60 min.

Bagetemperatur*:

Brød: 240°C, faldende til 210°C - Stykker og Baguettes: 250°C, faldende til 230°C. Damp som ved italienske brødtyper. Kan med fordel bages i herdovn

Bagetid*:

Brød: 30 min.

Stykker: 18 min.

* Vejledende

[Se flere lækre opskrifter med Rustikt Surdejsbrød her](#)

Opskrift

4.000	g Rustikt Surdejsbrød - Grundopskrift
600	g semi-dried tomato fra glas
800	g sorte oliven, hele, uden sten
3	g rosmarin
5.403	g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, sorte oliven, tørrede tomater, **durumhvedemel**, **rugkerner**, gær, salt tilsat jod, planteolie, tørret **hvedesurdej**, emulgator (E472e), rosmarin, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	872 kJ 208 kcal
Fedt	3,7 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	34 g
- heraf sukkerarter	1 g
Kostfibre	4 g
Protein	7,4 g
Salt	1,1 g