



Grillbrot-Rose

Description

Zubereitung:

- 500 Gramm Mehl
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel Hefe
- 3 EL Olivenöl
- 240ml Wasser
- 2EL Tomatenmark
- 1 rote Zwiebel
- italienische Gewürze
- 150ml passierte Tomaten
- Saft und Abrieb einer halben Zitrone

Hefe in Wasser auflösen und mit Mehl, Salz, Tomatenmark und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1-2 Stunden gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat.

Die Zwiebel klein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einer Soße vermischen.

Den Teig zu einem 14x48 cm langen Rechteck ausrollen und dieses mit insgesamt 2/3 der Soße bestreichen. Das Rechteck in drei Teile teilen und diese von der langen Seite aufrollen. Die drei Stränge die dadurch entstehen in einer Schnecke in die runde Ofenhexe legen und mit der restlichen Soße bestreichen. Die Schnecke in der Mitte nochmal etwa 1cm tief einschneiden, dadurch entsteht die Rose. Abgedeckt nochmal so lange gehen lassen, bis der Ofen vorgeheizt ist. Für 25-30 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze backen.