



Rosmarinbrød med cherrytomater

Et meget populært og elsket brød til al slags mad – eller server det i små firkanter til en drink!



Bedøm opskrift



60+ min



Nov – Mar



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

-

3 dl lunkent vand

10 g gær

1 spsk olie

3 spsk tomatpure

3 spsk finthakket frisk rosmarin, evt. tørret

1-1½ tsk salt

1 tsk sukker

500 g hvedemel

Pynt

Cherrytomater

Små kviste af rosmarin, evt. tørret

Groft salt eller flagesalt

Opskriften er fra bogen "Den lille røde om tomater"

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rør gæren ud i lidt af vandet. Bland olie, tomatpure og finthakket rosmarin i. Tilsæt salt, sukker og mel. Ælt dejen til den er blød og smidig, ca. 5-10 minutter. Dæk dejen med lidt mel og et klæde. Lad dejen hæve i ca. 1½ time.
- 2 Læg dejen på bordet og ælt den igennem. Rul dejen ud til en firkant på ca. 25 gange 25 cm. Læg dejen på en bageplade med bagepapir. Tryk cherrytomater og små kviste rosmarin ned i dejen. Drys med groft salt.
- 3 Lad brødet hæve i 30 minutter.
- 4 Bag det midt i ovnen ved 225 grader i ca. 30 minutter.

