

## Zongedroogde tomaten brood / Sun dried tomato bread



### **De boodschappen**

250 gram La Tua Farina meel  
snufje zout  
1 theelepel baksoda  
125 ml water  
1 eetlepel extra virgin olijfolie  
50 gram zongedroogde tomaten  
1 eetlepel van de tomatenolie

### **Zo maak je zongedroogde tomatenbrood**

Weeg het meel af en doe er zout + een theelepel baksoda bij.

Zeef het in een grote kom en voeg het water toe, doe ook de extra virgin olijfolie erbij en mix.

Mix tot alles gecombineerd is en een grof deeg vormt.

Weeg de zongedroogde tomaten, meet een eetlepel van de olie af en mix tomaten en -olie door het deeg.

Bestrooi je werkvlak dun met meel en leg het deeg er op, kneed het enkele minuten stevig door met de hand.

Wrijf een schone kom dun in met olie, leg het deeg er in en leg een warme, vochtige theedoek over de kom.

Zet de kom met het deeg op een warme plaats en laat het deeg 25 minuten rusten.

Leg bakpapier op de plaat en bestrooi het dun met meel.

Kiep het deeg op je werkvlak, kneed het met de onderkant van je handpalmen stevig door.

Doe het deeg terug in de kom en laat het weer 25 minuten afgedekt staan.

### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Herhaal het kneedproces met je handpalmen nog een laatste keer.

Vorm een bal van het deeg en leg het op de bakplaat.

Zeef wat meel over het brood, schuif het in de oven en bak het in +/- 35 minuten gaar.

Laat het tomatenbrood afkoelen op een rooster.

**Klop op de onderkant van het brood om te weten of het gaar is, als brood gaar is klinkt het hol.**

## Zongedroogde tomaten brood / Sun dried tomato bread



### Shopping list

- 250g La Tua Farina flour
- a pinch of salt
- 1 teaspoon baking soda
- 125 ml of water
- 1 tablespoon of extra virgin olive oil
- 50g sundried tomatoes
- 1 tablespoon of the sundried tomato oil

### How to make sundried tomato bread

Weigh the flour and add salt and a teaspoon of baking soda.

Sieve it into a large bowl then add the water, add the extra virgin olive oil as well and mix.

Mix until all is combined into a course dough.

Weigh the sun dried tomatoes and measure a tablespoon of the oil.

Mix the sun dried tomatoes and the oil into the dough.

Sprinkle you work space thinly with flour then tip the dough on it.

Knead it firmly by hand for a few minutes.

Take a clean bowl, thinly rub oil in and place the dough in it.

Place a warm, damp tea towel over the bowl, put the bowl in a warm place.

Allow the dough to rest for 25 minutes.

Place waxed paper on a baking tray and sprinkle on flour.

Place the dough on your work surface and knock it back with your palms.

Place the dough back in the bowl, cover it and let it rest 25 minutes again.

### Preheat the oven to 180°C

Repeat the knocking back with your palms again for the final time.

Shape the dough into a ball and sieve some flour on the bread.

Then bake it for +/- 35 minutes in the oven until cooked.

Allow the tomato bread to cool on a wire rack.

**Knock on the bottom of the bread to know if it is cooked, if bread is cooked it sounds hollow.**