

Tomatenfladen mit Oliven

(Für 1 Brot)

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
200 ml lauwarme Milch
1 TL Zucker
50 g Sonnenblumenkerne
50 g schwarze Oliven
100 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Ei
Salz
3 EL Tomatenmark
500 g Kirschtomaten (an Rispen)
1 TL grobes Salz



Zubereitung:

Die Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln. Mit der Milch und dem Zucker verrühren. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Oliven vierteln. Die getrockneten Tomaten in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. 80 ml. Tomatenöl abmessen und beiseite stellen. Tomaten in feine Würfel schneiden.

Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben, die Hefe hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Die kleingeschnittenen Tomaten, Tomatenöl, Ei, Sonnenblumenkerne, Olivenöl, 1 Pr. Salz und das Tomatenmark kräftig unterkneten. Das restliche Mehl hinzufügen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entstanden ist. Zugedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kirschtomaten mit der Rispe vorsichtig waschen und trocken tupfen. Auf dem Teig verteilen und etwas andrücken. Mit dem groben Salz bestreuen und etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Fladen 30 bis 35 Minuten backen.

Julia