

350 gr	Mehl
2 dl	Milch
20 gr.	Hefe
15 gr.	Salz
1 TL	Tomatenpüree
3 EL	Olivenöl
60 g	Dörrtomaten
1	kleine Zwiebel

Zubereitung Alle Zutaten - ausser den Dörrtomaten und der Zwiebel - zu einem Teig verarbeiten.

Teigruhe ca. 25 Minuten

Die Dörrtomaten und die Zwiebel hacken und unter den Teig kneten, Brot formen

Backzeit ca. 25 – 30 Minuten

Ofentemperatur ca. 200° C

Muehlilade Balchenstahl GmbH
Andrea Bach
8335 Hittnau
Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71
www.muehlilade.ch