

Brotbackform 35cm



Art.-Nr. 66126A

STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Tomaten-Grillbrot

FÜR 1 GRILLBROT 35 CM | ARBEITSZEIT: 30 MIN.+ WARTEZEIT | BACKZEIT: CA. 25 MIN.

Zutaten für den Teig: 250 g Weizenmehl, Type 405, 180 ml Wasser, 6 g Salz, 10 ml Olivenöl, 12 g Hefe, 3 g Backmalz, 5 g Honig | **Zutaten für die Füllung:** 100 g getrocknete Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Tl Oregano, 10 ml Olivenöl, 20 g Parmesan

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Dann für mindestens 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Hierfür die getrockneten Tomaten sehr fein hacken und mit dem Oregano, dem Olivenöl und dem geriebenen Parmesan vermengen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Die Seiten zur Mitte hineinschlagen und den Teig aufrollen und in die eingefettete und bemehlte STÄDTER Brotbackform legen.

Dann nochmals eine ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 250 °C vorheizen und eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Das Brot in den Ofen geben und die Temperatur auf 220 °C herunterdrehen. Dann für 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.



Bread pan 35 cm



Item no. 661264



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Grilled Tomato Bread

FOR A 35 CM GRILLED BREAD |
WORKING TIME: APPROX 30 MIN.+ RESTING TIME | BAKING TIME: APPROX. 25 MIN.

Ingredients for the dough: 250 g wheat flour (type 405), 180 ml water, 6 g salt, 10 ml olive oil, 12 g yeast, 3 g baking malt, 5 g honey | **Ingredients for the filling:** 100 g dried tomatoes, 2 garlic cloves, 1 tsp oregano, 10 ml olive oil, 20 g Parmesan

Preparation:

For the dough, mix all the ingredients together and knead into a smooth dough. Then cover and leave to rise in a warm place for at least 1 hour.

In the meantime, prepare the filling. To do this, chop the dried tomatoes very finely and mix with the oregano, olive oil and grated Parmesan.

Roll out the dough on a lightly floured work surface and spread the filling over it. Fold the sides in towards the centre, roll up the dough and place it in the greased and floured STÄDTER bread pan.

Then leave to rise again, covered, for approx. 1 hour. Preheat the oven to 250 °C and place an ovenproof bowl of water in the oven. Place the bread in the oven and reduce the temperature to 220 °C. Then bake for 25 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de