

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

Mühlilade Balchenstahl GmbH  
Andrea Bach  
8335 Hittnau  
Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71  
[www.muehlilade.ch](http://www.muehlilade.ch)