

# Gefülltes Brot

---

## Teig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 300 ml Wasser
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$  TL Salz

## Belag:

- Rukola

## Füllung:

- 500 g Tomaten
- $\frac{1}{2}$  Tasse Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Basilikum
- 1 TL Salz
- 5 Scheiben Kochschinken
- 200 g geriebenen Käse

# Zubereitung

---

Tomaten schneiden und zusammen mit Öl und Knoblauch abgedeckt in einer Schüssel ziehen lassen.

Zutaten für den Teig mischen und abgedeckt gehen lassen bis doppeltes Volumen erreicht ist. Die Masse auf dem Backblech verteilen und erneut ein paar Minuten gehen lassen.

Schinken klein schneiden und zusammen mit den Tomaten und dem Käse auf der Längsachse des Teiges verteilen. Basilikum darüber streuen.

Die Außenseiten des Teiges umklappen sodass die Füllung bedeckt ist.

**Für 30 Minuten bei 180°C backen.**  
Für den Verzehr in Scheiben schneiden und mit Rukola bedecken.