

## Tomatbröd (2 bröd)

50 g jäst  
500 g krossade tomater  
 $\frac{1}{2}$  dl olivolja  
1 tsk torkad timjan  
1,5 dl kesella (10%)  
1-2 pressade vitlöksklyftor  
ca 13 dl vetemjöl  
1 msk salt

1 dl polentamjöl  
1-2 tsk paprikapulver

- Lös jästen i tomatkrosset, tillsätt de övriga ingredienserna.
- Blanda degen i maskin på medelhastighet i 15 min.
- Låt jäsa 60 min övertäckt med bakduk. Dela degen i 2 bitar. Forma dem till limpor. Pensla med vatten och doppa i polenta blandat med paprikapulver.
- Täck över med bakduk. Låt jäsa på plåt klädd med bakplåtspapper i 60 min.
- Sätt ugnen på 225° C.
- Grädda bröden i nedre delen av ugnen. Spruta in vatten med en blomspruta direkt när plåten är insatt. Det för att brödet får en frasigare yta. Sänk värmen till 200° C efter 5 min och grädda i ytterligare ca 30 min. Låt svalna på galler.

