

# Manacor

## Zutaten (für 2 Brote):

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 120 g Hartweizengrieß
- 8 g Meersalz
- 1 g geräuchertes Paprikapulver
- 1 g edelsüßes Paprikapulver
- 7 g frische Hefe
- 25 g (in Öl) getrocknete Tomaten
- 100 ml kaltes Wasser
- 25 ml Olivenöl
- 130 g stückige Tomaten
- 35 g Kapern
- 100 g Butter
- gehobelte Mandeln
- Mehl
- Meersalz
- Cherrytomaten

Alle Zutaten bis auf Kapern, Butter, Mandeln und Cherrytomaten in eine Schüssel geben und etwa 15 Minuten langsam mischen. Anschließend die Kapern dazugeben und so lange schneller verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. 30 Minuten ruhen lassen.

Gehobelte Mandeln mit der gleichen Menge Mehl mischen.

Teig in 2 gleich große Stücke teilen und zu rechteckigen Broten formen. Butter schmelzen. Die Laibe mit der Butter bestreichen, in der Mandel-Mehlmischung wälzen und halbieren.

2 Holzbackformen mit Backpapier auslegen, einfetten und mit Meersalz ausstreuen. Die Teiglinge einsetzen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Eine ofenfeste Form mit 300 ml Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Ofen auf 230 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Cherrytomaten auf die Teiglinge geben und leicht eindrücken.

Backformen auf ein Backblech setzen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen, damit der Wasserdampf entweichen kann, anschließend die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und 30 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 10.09.2023

Koch/Köchin: Andreas Stadtländer/Peter Kapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)