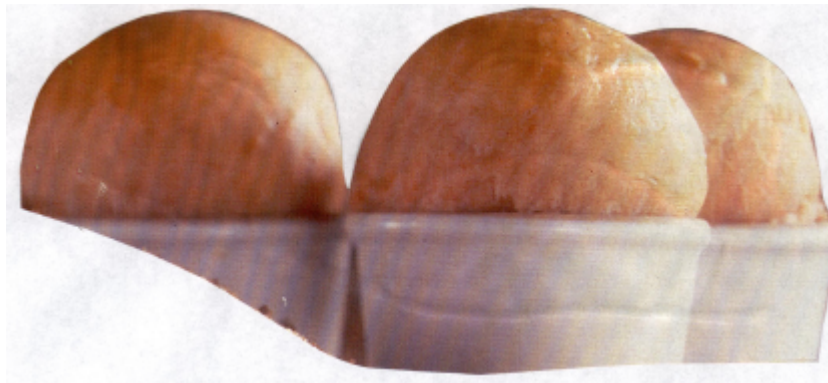


Tomatbrød i Potter



10-12 stk.

2 dl mælk

25 g gær

25 g smør

1 dl tomatpuré

2 tomater

1 fed hvidløg

salt, peber, sukker

ca. 750 g mel

æg til pensling

Smelt smørret, tilsæt mælk og opløs gæren heri. Tomaterne flås, udkernes og hakkes og blandes i sammen med tomatpuré, salt, peber, sukker og knust hvidløg.

Melet æltes i lidt ad gangen.

Lad dejen hæve ca. 30 min.

Dejen fordeles i potter, pensles med æg og efterhæver ca. 10 min.

Bages ca. 20 min. ved 200°.