Blumentopfbrot

Fon +41 (0)71 350 10 20
Adresse Im Lindenhof Bahnhofstr. 23 CH-9100 Herisau
E-Mail drje49@gmail.com www.ever.ch

Blumentopfbrot

Viel Vergnügen!

Diese Blumentopfbrote bestechen durch ihre originellen Formen, die ihnen die zum Backen verwendeten Blumentöpfe verschiedenster Grösse geben.

Als essbare *Tischdekoration* lassen sich diese Brote recht vielseitig verwenden: In kleinen Töpfchen gebacken mit Tischkärtchen oder als grösseres Brot in einem grösseren Blumentopf serviert: nicht alltäglich und vielbeachtet!

Praktisch jeder Brot Teig kann im Blumentopf gebacken werden.

Probieren geht auch in diesem Fall über Studieren!

Zutaten:

1 kg Ruchmehl
3 Tl. Salz
1 Würfel Hefe
etwa 4 dl Wasser

Mehl und Salz vermischen. Hefe mit Wasser verrühren und dazugeben. Langsam verkneten und nach und nach Wasser dazu giessen. Gut kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Zugedeckt an der Wärme auf das Doppelte aufgehen lassen.

Zusammenkneten, in Portionen teilen und in die vorbereiteten Blumentöpfe geben (siehe Bemerkungen am Schluss). Die Töpfe sollen etwa zu zwei Dritteln gefüllt sein. Nochmals zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig knapp unter den Topf Rand gestiegen ist.

Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und leicht mit Mehl überstäuben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad während 30 bis 40 Minuten, je nach Grösse, backen. Mit einem Messer dem Rand nach lösen, das Brot herausnehmen und auskühlen lassen. Erst jetzt wieder in die Form zurückgeben.

Vorbereitung der Töpfe

Blumentöpfe vor dem ersten Gebrauch sehr gut waschen, spülen und trocknen lassen. Gut mit Öl auspinseln und für 30 Minuten in den auf 250 Grad eingestellten Ofen stellen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
Vor dem Einfüllen des Teigs den Boden mit einer Rondelle aus Pergament- oder Backpapier auslegen und die Wände wiederum gut einölen.
Die gebrauchten Töpfe nur trocken ausreiben - nicht waschen! Wurden sie dennoch gewaschen, müssen sie wieder frisch eingebrannt werden. Man kann aber nicht nur den Boden, sondern auch die Seitenwände mit Pergament- oder Backpapier auslegen.