

Gewürz **BROT** im Tontopf

für zwei Blumen-Tontöpfe
mit 14 cm Durchmesser



So wird's gemacht:

Die neuen (!) Blumentöpfe auswaschen. Dann eine Stunde in lauwarmem Wasser liegen lassen. In dieser Zeit kannst du den Teig machen. Dann die Tontöpfe grob abtrocknen und innen mit Margarine einfetten.

Vorteig: Das Mehl siebst du in eine Schüssel und drückst eine Mulde hinein. In diese Mulde bröckelst du die Hefe und gibst vorsichtig Milch (lauwarm!) und Zucker hinzu. Dies verrührst du mit einem kleinen Teil des Mehls zu einem Vorteig. Das Ganze lässt du 15 Minuten abgedeckt gehen.

Buttergemisch: Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Die Butter schmelzen und mit den Eiern, Gewürzen, Zwiebeln und dem Knoblauch verrühren. Dieses Buttergemisch verrührst du nun mit dem Vorteig. Dann knetest du mit einem Handrührgerät und Knethaken nach und nach das ganze Mehl unter den Vorteig, bis es eine einheitliche Masse gibt.

Den Teig noch mal 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Lege ein Stück Backpapier über das Loch im Topfboden. Danach füllst du den Teig in die Blumentöpfe.

Den Backofen auf 190° C vorheizen.

Die Oberfläche der Brote bestreichst du mit etwas Wasser und bestreust sie mit Sesam, Haferflocken oder Sonnenblumenkernen. Wenn du die Brote in den Ofen schiebst, gießt du einen Becher Wasser auf ein Backblech auf der untersten Schiene im Backofen. Die Brote 35-40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen und aus dem Tontopf stürzen.

DU BRAUCHST:

- 500 g Mehl
- 40 g Hefe
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Prise Zucker
- 50 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 Teelöffel Rosenpaprika
- 1/2 Teelöffel Fenchel
- je 4 EL Dill, Petersilie
- 1/2 Löffel Oregano

