

Schnelles Blumentopfbrot

Du brauchst:

2 Blumentöpfe (11 cm Ø) - laut Anleitung auf Seite 2 vorbereiten
2 Scheiben Backpapier, um die Löcher im Blumentopf abzudecken
Butter und Mehl zum Bemehlen der Töpfe

Zutaten für 2 Blumentöpfe:

Topfen- Backpulver- Brotteig

250 g Vollkorn – Dinkelmehl
1 Päckchen Weinsteinpulver (21 g)
1 Tl. Salz
1 -2 Tl. Brotgewürz
250 g Topfen (ev. lactosefrei)
100 ml Wasser (oder Buttermilch)
Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder
Mohn zum Bestreuen



Zubereitung:

Blumentöpfe mit zerlassener Butter_innen gut einpinseln, die ausgeschnittenen Backpapierscheiben hineinlegen (kleben schön an) und dann mit Mehl bestäuben.

- Mehl abwiegen und in eine Rührschüssel geben
- Zum Mehl Backpulver, Salz und Brotgewürz untermischen
- im Mehl eine kleine Mulde formen, Topfen und Wasser hineingeben, mit dem Handrührgerät und den Knethaken zuerst den Topfen in der Mitte weichrühren und dann langsam das Mehl vom Rand untermischen
- den Teig auf eine bemehlte Fläche herausgeben, halbieren und zu zwei glatten Kugeln formen
- Den Teig ev. tropfenförmig formen und in den Topf setzen
- Die Oberfläche des Brotes mit Wasser bestreichen, Kerne aufstreuen und ins vorgeheizte Backrohr stellen
- Backen ca. 35 - 40 min bei 180° Heißluft, den Rost auf die unterste Schiene stellen
- Nach dem Backen auskühlen lassen mit einem glatten Messer vom Topfrand lösen – das geht frisch am besten.

Anleitung zur Vorbereitung der Blumentöpfe:

Blumentöpfe vor dem ersten Gebrauch sehr gut waschen, spülen, trocknen. Gut mit (Kokos-) Öl auspinseln und für 30 Min in den auf 250°C vorgeheizten Backofen stellen. Danach herausnehmen und erkalten lassen. (riecht extrem, macht aber eine schöne glatte Oberfläche)

Gebrauchte 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 Backpapier auslegen, so man jenes wirklich möchte.

Rezept und Foto: Ing. Regina Möslinger, Dipl. Päd.