

Herzhaftes aus dem Blumenpott

Im Frühling fängt der Garten allmählich an zu blühen und man kann schon leckere Kräuter ernten. Hier ein leckerer Rezeptvorschlag für ein Blumentopfbrot mit frischen Kräutern :-)

Die Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
2 Eigelb
40 g weiche Butter
1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kräutersalz
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
 $\frac{1}{2}$ Bund Dill
Milch zum Bestreichen

Aus der Küche:

Schüssel
Handrührgerät
Kuchengitter
Geschirrtuch
Backpapier
Scharfes Küchenmesser

..... und einige Tonblumentöpfe

Die Teigmenge reicht für:

4-6 Töpfe mit 6 cm Durchmesser oder
3-4 Töpfe mit 8 cm Durchmesser oder
2-3 Töpfe mit 10 cm Durchmesser

So geht's:

Die Tontöpfe solltest du vor dem Gebrauch ein paar Stunden in kaltes Wasser legen - am besten schon am Vortag.

(beim Wässern saugt sich der Ton mit Wasser voll und gibt die Feuchtigkeit im Backofen an das Backgut ab, dadurch trocknet es nicht aus, außerdem könnte der Tontopf sonst durch die Hitze im Ofen platzen)

Danach gut abtrocknen und mit Öl oder Butter einfetten.

Auf das Loch im Boden legst du ein Stück Backpapier.

1.

Das Mehl gibst du in eine große Schüssel.

In die Mitte machst du eine Mulde, dort bröselst du die Hefe hinein.

Streue den halben Löffel Zucker darüber. Jetzt kommt gut die Hälfte der lauwarmen Milch drauf. Du rührst das Ganze so lange, bis ein glatter Teig entsteht.

Streu noch ein bisschen Mehl oben drauf. Dann deckst du die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lässt den Teig 20 Minuten gehen.

Haut der Teig ab?

In Rezepten heißt es oft: Den Teig gehen lassen.

Wie denn ? Er hat ja keine Füße.

Also wenn ihr das lest, heißt es:

Lasst den Teig in Ruhe.

Es ist Hefe drin und die will sich in Ruhe, ausdehnen.

Am besten: Tuch auf die Schüssel, Türen und Fenster zu und aufpassen, dass der Teig nicht gestört wird.

2.

Nun die restliche Milch, das Eigelb und die weiche Butter dazugeben und alles nochmal gut mit dem Handrührgerät kneten. Der Teig sollte so lange bearbeitet werden bis er Blasen zeigt, sich gut von der Schüssel löst und glänzt. Jetzt werden die kleingehackten Kräuter dazugemischt und gut in den Teig verteilt.

Danach den Teig wieder abdecken und bei Zimmertemperatur eine

Stunde „gehen lassen“.

3.

Heize den Backofen auf 200 Grad vor Jetzt kannst du den Teig in die Töpfe verteilen. Fülle sie ein bisschen über die Hälfte. Lass den Teig 15 Minuten stehen und bestreiche ihn, wenn du noch was übrig hast, mit Milch. Danach kommen die Töpfe 45 Minuten in den Backofen hinein.

4.

Nach ca. 45 Minuten holst du die Töpfe vorsichtig (heiß!) raus und lässt sie eine Viertelstunde auskühlen. Danach kannst du die Brote aus den Töpfen nehmen und auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.