

Brot im Blumentopf

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brotteig:

500 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
400 ml lauwarmes Wasser
1 EL Salz
½ Pck. Brotgewürzmischung

Zum Bestreichen:

Wasser

Zum Bestreuen:

Sesam
Mohn ganz
Haferflocken
Kümmel ganz

1 Brotteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Die Blumentöpfe mit Backpapier auslegen.

3 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen.

4 Die Töpfe zu 3/4 mit dem Teig füllen. Die Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen. Beliebig mit Sesam, Mohn, Haferflocken und Kümmel bestreuen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig an den Rand der Blumentöpfe reicht.

Die Brote auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 210 °C

Heißluft 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten