

Blumentopf-Brot

Materialbedarf:

- ✗ Terrakottatöpfe
- ✗ Tonpapier zum Verzieren
- ✗ Bast
- ✗ evtl. Farbe zum Bemalen der Töpfe

Für den Teig:

- ✗ 1,5 kg Weizenmehl
- ✗ 1 kg Roggenmehl
- ✗ 2 Stück Hefe
- ✗ ca. 1 l Buttermilch
- ✗ 1 TL Salz
- ✗ Gewürze wie Anis, Zwiebeln oder Kräuter nach Belieben
- ✗ Fett zum Einfetten der Blumentöpfe



So geht's:

1. Die Zutaten wie für einen „normalen“ Hefeteig gut verkneten, 20 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig zu Kugeln formen und in die eingefetteten (natürlich unbenutzten und vorher gereinigten) Blumentöpfe füllen.
3. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
4. Danach die Töpfe auf die Mittelschiene im vorgeheizten Backofen stellen (E-Herd: 225° C, Gasherd: Stufe 4 bis 5). Nach zehn Minuten kurz herausnehmen und in den Teig ein Kreuz ritzen.
5. Nach insgesamt 50 Minuten Backzeit ist das Brot fertig (Stäbchenprobe). Die warmen Blumentöpfe werden heraus genommen und umgekehrt auf ein Kuchengitter gestellt.
6. Danach die Töpfe abziehen und das Brot auskühlen lassen . Nun können die Töpfe bemalt oder anders gestaltet werden. Hübsch ist auch eine Schleife aus Naturbast. Ist alles dekoriert, kommt das Brot wieder in den Topf zurück.

Hinweis: Informationen und Preise zu den abgebildeten Artikeln finden Sie in unserem Online-Shop unter www.wehrfritz.com

Die **Sachenmacher**
Material für **Kreative**

Wehrfritz GmbH

August-Grosch-Str 28 - 38 · 96476 Bad Rodach
Kostenlose Bestellhotline: 0800 9564 956
Telefax: 09564 929 662200
E-Mail: service@wehrfritz.de
www.sachenmacher.com
www.facebook.com/die.sachenmacher
www.pinterest.com/sachenmacher