Blumentopfbrot

Benötigtes Material

- Kleine Blumentöpfchen
- Pinsel und Öl
- Mehl
- Brotteig (nach normalem Rezept)

Vorbereitung der Blumentöpfchen

Die Blumentöpfchen müssen vor dem ersten Gebrauch mit Öl eingepinselt werden und in einem Backofen (leer) auf 200C erhitzt werden. Auf dieser Temperatur sollten sie dann 15min "gebacken" werden, was ziemlich starke Geruchsemissionen zur Folge hat...
Dieser Vorgang ist nötig, damit sich keine Feuchtigkeit mehr im Ton befindet.

Brotbacken

Die Blumentöpfchen werden mit Öl eingepinselt und dann wird Mehl zugegeben, dass sich im Innern des Töpfchens eine Mehl-ÖL-Schicht befindet.

Der aufgegangene Brotteig wird nun als Klumpen in das Blumentöpfchen gelegt (so, dass es weniger als zur Hälfte gefüllt ist). Bei Bedarf kann er auch noch mit Schokolade "angereichert" werden. Danach wird das Blumentöpfchen in die Glute des Feuers gelegt und gelegentlich gedreht. Wichtig ist, dass es nicht zu heiss hat. Lieber länger und weniger heiss...
Wenn es aus dem Töpfchen raucht, ist es meist zu heiss.

Ist das Brötchen schön braun gebacken, kann das Töpfchen aus dem Feuer genommen werden. Das Brot löst sich meist ganz einfach heraus und kann nun genossen werden (frisch ist's am besten :P).

Reinigung der Töpfchen

Die Töpfchen sollten nur trocken ausgerieben werden. Falls man Wasser benutzt müssen die Töpfchen für das nächste mal wieder vorgebacken werden (wie unter "Vorbereitung der Blumentöpfchen" beschrieben).

Bilder

Quellennachweis

- Tittelbild: Zur Verfügung gestellt von Jungschar Schinznach / MaM