

Kräuterbrot im Tontopf

FÜR 3 BROTE MIT 14 CM 13



500 g feines Dinkelmehl

1 Päckchen Weinstein- Backpulver

Salz

80 g Butter

4 EL Rohzucker

2 EL frische Kräuter nach Verträglichkeit (frischer Dill und Majoran, ersatzweise 1-2 TL fertige Pizza-Gewürz-Mischung aus getrocknetem Oregano, Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Thymian)

Butter für die Tontöpfe

Zubereitung: 15 Min. Backzeit: 35 Min.

Pro Brot etwa: 815 kcal

3 neue, saubere Blumentöpfe aus Ton (14 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

1300 ml Wasser in eine Schüssel geben. Mehl und Backpulver mischen und in die Schüssel sieben. Salz, Butter, Zucker und nach Belieben Kräuter oder die Gewürzmischung hinzufügen, alles kräftig verrühren. Backofen auf 220C° vorheizen.

Den Teig gleichmäßig auf die Tontöpfe verteilen.

Die Brote etwa 20 Min. (Mitte, Umluft 200°) backen, dann mit Alufolie abdecken und in weiteren 15 Min. fertig backen.