



BASTELIDEE

N°104.552 - ELSÄSSER BRÖTCHEN

Elsässer Brötchen mit Bärlauch



SCHWIERIGKEITSGRAD: *mittel*



ZEITAUFWAND: *ca. 2 Tage*



inkl. Gehzeit des Teiges

Zutaten für 6 Brötchen:

- ♥ 500 G WEIZENMEHL
- ♥ 320 ML LAUWARMES WASSER
- ♥ 1/2 WÜRFEL HEFE
- ♥ 9 G SALZ
- ♥ 100 G BÄRLAUCH (ODER SCHNITTLAUCH)
- ♥ BUTTER ZUM EINFETTEN
- ♥ 6 TONTÖPFCHEN Ø 8 CM
- ♥ BACKOFEN, PINSEL

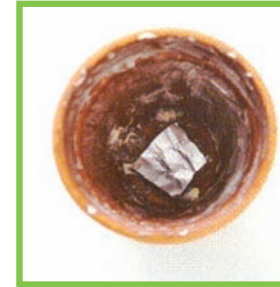
Backen in Tontöpfchen

Brot ist ein leckerer Alltagsbegleiter, der frisch auf dem Teller einfach am besten schmeckt. Klein portioniert und selbst gebacken wird die Brotzeit jedoch zu etwas ganz Besonderem!

Als Backform ideal sind dafür kleine Tontöpfchen, mit denen sich ganz einfach und unkompliziert jegliches Rezept verwirklichen lässt. Hübsch verziert und verpackt sind die kleinen Brote im Blumentopf außerdem ein tolles Mitbringsel!

Tontöpfe vorbereiten

Die Tontöpfe großzügig mit Butter einfetten, damit sich das Brot später wieder gut herauslösen lässt. Das kleine Loch am Boden der Tontöpfe mit einem kleinen Stück Alufolie oder Backpapier verschließen, sodass kein Teig herauslaufen kann.



Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nun muss der Teig ca. 24 Stunden gehen. Dabei den Teig alle 8 Stunden einmal leicht durchkneten.
2. Nun den Teig in ca. 100 g schwere Portionen teilen, diese zu kleinen Brotkugeln formen und in die gebutterte Tontöpfchen geben. Anschließend mit einem Tuch abdecken und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen!
3. Nun wie folgt backen:
 - Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
 - für 3 Minuten backen
 - dann die Ofentür für 2 Minuten öffnen
 - die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 20-25 Minuten goldbraun fertig backen!
4. Anschließend auskühlen lassen und mit Bändern, Servietten oder einem selbstgeschriebenen Anhänger schmücken!



BASTELIDEE

N°104.552 - ELSÄSSER BRÖTCHEN