

Brot im Blumentopf

Zutaten:

- 1 Tasse Roggenmehl (Typ 1150)
- 1 Tasse Weizenmehl (Typ 550)
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe
- $\frac{1}{4}$ Tasse lauwarmes Wasser
- 1 Messerspitze Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
- Butter zum Einfetten



Zubereitung:

Beider Mehlsorten in eine Schüssel geben. Der Reihe nach die anderen Zutaten dazugeben. Alles gut durchkneten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Während dieser Zeit einen passend großen Blumentopf (Durchmesser 10 cm) wässern.

Danach den Teig nochmals durchkneten. Den mit Butter eingefetteten Blumentopf damit füllen, nach Belieben mit Körnern bestreuen und erneut 10 Minuten ruhen lassen. Danach bei 225* C ca 30 Minuten backen.

Fertig...