

Zutaten

- 250 g Mehl Typ 405
- 1 gestrichener TL Salz
- ¼ Päckchen frische Hefe
- ca. 175 ml lauwarmes Wasser
- 50 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
- 1 EL kaltes Wasser/oder Eiweiß zum Bestreichen
- Rosmarinzweige
- 6 Tontöpfe (Blumentöpfe 6,5 cm Durchmesser)
- Backpapier

Brot

Weißbrot aus dem Tontopf

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliches Weißbrot aus dem Tontopf. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Mehl und die Tomaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Salz vermengen. Hefe in der angegebenen Wassermenge auflösen und unter das Mehl rühren. Den Teig mit der Küchenmaschine 5 Minuten kräftig durchrühren.
2. Den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen. Den Teig zu 6 gleichgroßen Kugeln formen.
3. Die Tontöpfe mit Backpapier auskleiden und die Teigrohlinge hineingeben. Mit Eiweiß bestreichen und einen Rosmarinzweig mittig einstecken.
4. Dann bei 220 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten goldbraun backen.