

KRÄUTERBROT IM TOPF

★★★★★ 4.9 bei 20 Bewertungen

Backen
mit
Christina



2 h 40 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



45 min

Einfach ein perfektes Geschmackserlebnis für die nächste Grillfeier

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel
geben. Anschließend Mehl, Salz, Kräuter und Germ
dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten
und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig anschließend zu einem runden Laib formen und
(wenn gewünscht und vorhanden) in einen eingefetteten
Topf legen.
- 3** Den Brotlaib mit etwas Wasser besprühen und
anschließend mit Kräutersalz, Rosmarin und Thymian nach
Wunsch bestreuen. Den Teig dann zugedeckt im Topf
nochmals ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 4** Den Topf danach samt Deckel in den vorgeheizten Backofen
stellen und bei 220 Grad ca. 45 Minuten backen. Den Deckel
10 Minuten vor Ende der Backzeit vom Topf nehmen, damit
das Brot noch etwas mehr Kruste bekommt.



Ich hab für dieses Rezept meinen neuen Aromapot
verwendet.



Zutaten

FÜR 1 BROT

BROTTEIG

- 250 g lauwarmes Wasser
- 100 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- Kräutersalz (ich hab
- 10 g Bärlauchsatz
- verwendet)
- 10 g frische Germ
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian

ZUM BESTREUEN

- Kräutersatz
- getrockneter Thymian,
- Rosmarin

- 1 Gusseisentopf mit Deckel