

KRÄUTERBROT IM TOPF

★★★★★ 4.9 bei 23 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Einfach ein perfektes Geschmackserlebnis für die nächste Grillfeier

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1) (<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.
- 2** Den Teig anschließend zu einem runden Laib formen, in ein bemehltes Gärkorbchen legen und den Brotlaib mit etwas Wasser besprühen und anschließend mit Kräutersalz, Rosmarin und Thymian nach Wunsch bestreuen. Nun noch 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 3** Wenn das Brot im Gusseisentopf gebacken wird – **Wichtig:** Den Topf 30 Minuten mit Deckel bei 230 Grad Heißluft vorheizen.

Den Teig auf ein Backpapier stürzen, vorsichtig in den vorgeheizten Topf geben und die Temperatur auf 220 Grad Heißluft reduzieren. Das Brot 45 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

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