

MIT 60
LECKEREN
REZEPTEN

BROT BACKEN

IM

Römer Tontopf

INKLUSIVE
VEGETARISCHEM BROT

Vorwort

Bis das richtige Brot gefunden ist, welches allen Ansprüchen gerecht wird, kann es schon eine Zeit lang dauern.

Das muss nicht so sein, backen Sie sich ihr Brot einfach selbst. Frisches Brot schmeckt am besten, egal in welchen Varianten Sie es am liebsten genießen.

Neben dem Verzicht auf Haltbarkeitsmacher und Geschmacksverstärker haben Sie es so selbst in der Hand, wie groß ihr Brot sein soll und welchen Geschmack es mit sich bringt.

Genießen Sie den Vorteil eines erstklassigen Geschmacks mit einem guten Gewissen. Handelsübliches Brot hat oft einen sehr hohen Salzgehalt, welcher für den Körper schädlich sein kann. Schaffen Sie sich zudem einen Genuss ohne schädliche Stoffe.

Die Zubereitung im römischen Tontopf ist eine hervorragende Lösung, um jeden Tag ein frisches köstliches Brot zu zaubern. Egal für welchen Anlass. Ob Süß oder Herzhaft, Sie bestimmen selbst, in was Sie ihr Brot verwandeln.

Damit Ihnen die Zubereitung der Brotrezepte leicht fällt, haben wir für Sie die schönsten Rezepte zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und einen guten Appetit.

Übersicht

Vorwort

Tipps & Tricks

Liste wichtiger Gewürze in der Brotherstellung

Herzhafte Brote

Grundrezept Sauerteig

Kümmelbrot

Buttermilch Brot

Joghurt Brot

Olivenbrot

Pizzabrot

Sonnenblumen Mischbrot

Kräuterbrot

Nuss-Roggenbrot

Kartoffelbrot

Sesambrot

Zwiebelbrot

Chiabrot

Weizenbrot

Karottenbrot

Kürbiskernbrot

Gewürzbrot

Mandelbrot

Knoblauchbrot

Pfefferbrot

Paprikabrot

Süße Brote

Hefebrot

Weissbrot

Rosinenbrot

Pistazienbrot

Hanfbrot

Cranberrybrot

Obstbrot

Kokosbrot

Quarkbrot

Mandel-Dattelbrot

Ingwer-Zimtbrot

Sesam-Honigbrot

Feigenbrot

Schokobrot

Zitronenbrot

Orangen & Ingwer Brot

Süßkartoffelbrot

Marzipan-Kirschbrot

Marzipanbrot

Vegane Brote

Olivenbrot

Weizenbrot

Roggenbrot

Buchweizenbrot

Chiabrot

Brennesselbrot

Grillbrot

Leinsamenbrot

Vorratsbrot

Zucchini Brot

Kümmelbrot

Kürbisbrot

Knoblauchbrot

Zwiebelbrot

Sesambrot

Low Carb Brot

Körnerbrot

Roggen-Dinkelbrot

Möhrenbrot

Kartoffelbrot

Tipps & Tricks

Damit Ihnen die Zubereitung Ihres Brotes im römischen Tontopf leichter fällt, finden Sie hier beliebte Tipps & Tricks.

Um ein Anbrennen des Brotes während des Garvorgangs zu verhindern, empfiehlt es sich, den römischen Tontopf in eine Fettpfanne mit Wasser zu stellen. Der Ton saugt sich von außen mit dem Wasser voll und gibt dieses per Wasserdampf an das Graut.

Bei manchen Rezepten jedoch ist dies nicht gewünscht, so dass es sich bei solchen empfiehlt, den Topf ohne Wasserschale und mit nur leichter Vorbewässerung zu benutzen. Dafür den Untertopf einfach für 15 Minuten in kaltes Wasser stellen.

Es gibt auch die Möglichkeit des Einfettens der unteren Innenseite, auf der das Brot gebettet wird. Besonders beliebt ist es, Backpapier in die richtige Größe zu schneiden und hinein zu legen.

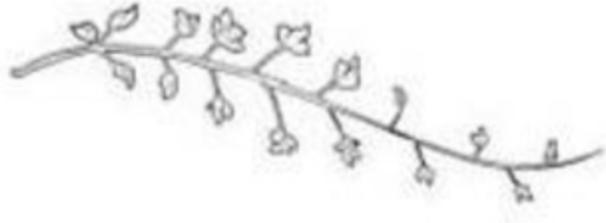
Wichtig ist es, den römischen Tontopf durch seine Beschaffenheit immer in den kalten Backofen zu stellen. Anderenfalls könnte der Ton brüchig werden oder reißen.

Die Reinigung der Töpfe ist leicht mit warmem Wasser und einem weichem Schwamm zu erledigen. Danach den Topf einfach abtropfen und austrocknen lassen. Dies kann jedoch, bedingt durch die Wasserspeicherfähigkeit von Ton, etwas Zeit in Anspruch nehmen.

Liste wichtiger Gewürze in der Brotherstellung

Majoran	Hefe	Salz	Baslikum
Oregano	Pfeffer	Kreuzkümmel	Zwiebel
Thymian	Anis	Fenchel	Kerbel
Honig	Koriander	Muskatnuss	Piment
Ingwer	Nelken	Bockshorn klee	Brennnessel Samen

Herzhafte Brote



Grundrezept Sauerteig



Zubereitungszeit: 25 Minuten



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 1 Brot

- 500g Weizenmehl
- 80g Roggenmehl
- 180g Naturjoghurt
- 300ml Wasser
- 12g Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Eigelb
- 12g Pflanzenöl

Zubereitung

Den römischen Tontopf für 15 Minuten in das kalte Wasser stellen.

1. Das Roggenmehl mit dem Weizenmehl, Salz und Joghurt vermischen.
2. Das Wasser lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Salz sowie das Eigelb hinzugeben und ebenfalls verrühren.
3. Die Mischung zu dem Mehl geben und einkneten, das Öl nach und nach unterkneten. Das Brot für zwei Stunden ruhen lassen und erneut durchkneten.
4. Das Brot in den vorgewässerten römischen Tontopf geben, den Deckel auflegen und für zwölf Stunden ruhen lassen.
5. Das Brot in den Backofen stellen und diesen auf 220°C Umluft aufheizen und das Brot für 40-50 Minuten ausbacken.

Kümmelbrot



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 1 Brot

- 500g Weizenmehl
- 180g Roggenmehl
- 180g Naturjoghurt
- 300ml Wasser
- 12g Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Eigelb
- 12g Pflanzenöl
- 2 TL Kümmelsamen
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Das Mehl zusammen mischen, den Joghurt hinzufügen und unterkneten.
2. Das Wasser lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Salz dazu geben und verrühren ebenso wie den Pfeffer.
3. Das Wasser zu dem Mehl geben und gut verkneten. Das Ei einkneten und den Teig für zwei Stunden ruhen lassen.
4. Den Teig erneut durchkneten und die Kümmelsamen einkneten.
5. Den römischen Tontopf für 15 Minuten im Wasser einweichen und das Brot hineinlegen. Den Deckel darauf geben und das Brot für zwölf Stunden ruhen lassen.
6. Das Brot in den Backofen stellen und diesen auf 220°C Umluft aufheizen. Das Brot mit geschlossenem Deckel für 40-45 Minuten backen.