



Brottasse/Brotschüssel

Geht es euch manchmal auch so. Da lest ihr etwas und findet, ja, das will ich unbedingt ausprobieren.

So erging es mir, als ich in einer Facebook-Gruppe von der Brottasse las. War von der Idee gleich angetan. Ok, meine Tasse hat zwar kein Henkel, doch inzwischen kann man auch Suppentassen ohne Henkel kaufen ;-). Ich habe aus meiner Teigportion drei Brottassen geformt. Man könnte aber auch eine einzige grosse Schüssel daraus formen.

Gebe es zu, es braucht ein bisschen Zeit, bis man alles zusammen hat, aber das Resultat lässt sich sehen.

Zutaten für die Brottassen

ergibt 3 Stück à ca. 270 g
280-290 ml Wasser
10 g Hefe
250 g Weissmehl Typ 505
200 g Ruchmehl oder Typ 1050
50 g Roggenmehl
12 g Salz
20 g Olivenöl

Zubereitung mit der Knetmaschine

Die Hefe im handwarmes Wasser auflösen. In die Schüssel der Knetmaschine geben.

Alle weiteren Zutaten in die Schüssel geben.

Teig ca. 7 Minuten kneten. Sollte der Teig zu fest sein, evt. noch etwas Wasser beifügen und nochmals kneten lassen. Am Schluss sollte der Teig weich und geschmeidig sein.

Teig in eine Schüssel geben. Schüssel leicht mit Backtrennspray besprühen. Teig bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 3 – 4 Stunden.

Zubereitung im Thermomix

Wasser und Hefe in den Thermomix geben. 3 Minuten/37°/Stufe 2

Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben. 3 Minuten/Knetstufe.

Teig in eine Schüssel geben. Schüssel leicht mit Backtrennspray besprühen. Teig bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 3 – 4 Stunden.

Brottassen formen

In der Zwischenzeit den Ofen auf 250° Grad vorheizen. Ein Blech in den Ofen einschieben.

Nachdem der Teig um das Doppelte aufgegangen ist, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.

Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und portionieren.

Ich habe pro Tasse ca. 270 g Teig genommen. Dieser zu einer runden Kugel geformt/geschliffen.

Ich habe in der Mitte des Teiges dieser etwas in die Spitze gezogen, damit er wie einen Henkel/Griff aussieht. (So eine Art Zipfelmütze)

Damit meine Brottasse schön rustikal aussieht, habe ich sie mit Mehl bestäubt. Die Spitze habe ich leicht angefeuchtet und mit Körner bestreut.

Auf ein Backtrennpapier positioniert. Damit der Teig rundlich bleibt, bekam ich den super Hinweis, das Brot mit Backtrennpapier einzukleiden. Das Papier wird während des Backens entfernt, damit das Brot rundum backen kann.



Sobald der Ofen die nötige Hitze hat, die vorbereitete Brottassen mit dem Backtrennpapier in den Ofen schieben.

Da sich in meinem Ofen immer rostfreie Schrauben befinden und diese automatisch aufgeheizt werden, habe ich mit einer Spritze die Schrauben bespritzt, damit sie den nötigen Dampf abgeben.

Nach 15 Minuten Backzeit habe ich das Backtrennpapier welches um die Brote fixiert war, entfernt und weitere ca. 25 Minuten backen lassen.

Die Backzeit beträgt ca. 35 – 40 Minuten.

Brote auf einem Gitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Deckel wegschneiden und mit einem Messer dem Rand entlang das Brot aushöhlen.



Die Brotkrume kann in Würfel geschnitten und getoastet werden. oder zur Suppe servieren.

