

Brottassen

Diese knusprige Brottasse mit cremiger Suppe gefüllt ist eine raffinierte Idee.

Zutaten

500 g Bauernmehl
1 Beutel Trockenhefe
3,5 dl Wasser, lauwarm
1 TL Salz
½ TL Zucker

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 45 Minuten aufgehen lassen
+ 35 Minuten backen

- 1 Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort mit einem Küchentuch bedeckt etwa 30 Minuten aufgehen lassen.
- 2 Eine saubere Fläche bemehlen und den Teig nochmals gut durchkneten. Suppentassen mit etwas Öl einfetten, vor allem die Ränder. Aus dem Brotteig ca. 250 g schwere Kugeln formen. Die Kugeln mit Stärkemehl einreiben, in die Tassen geben, abgedeckt so lange aufgehen lassen, bis der Teig sich aus der Tasse hinauswölbt. Am Tassenrand entlang mit einem scharfen Messer ca. 1–2 cm tief einschneiden. Mitsamt den Tassen im auf 200°C vorgeheizten Backofen 15 Minuten lang backen. Die Teigkugeln aus den Tassen stürzen, aufs Backblech geben und ca. 20 Minuten lang fertig backen.
- 3 Auf einem Gitterrost abkühlen lassen, die Deckel abschneiden und die Brottassen vorsichtig mit einem Esslöffel aushöhlen, sodass eine Wandstärke von gut 5 mm übrigbleibt. Den Teig an den Innenseiten mit den Fingern andrücken, nochmals 5 Minuten ohne Deckel backen.

Tipp

Zum Brotbacken eignet sich bei Kombigeräten die Heissluft-Dampf-Mischung hervorragend. Das herausgenommene Brot kann getrocknet als Paniermehl oder für Croûtons verwendet werden.

