

Teelichtofenbrot

Diese Variante des Teelichtofenbrot habe ich selber ausgetüftelt, mangels anderer Materialien. Doch hier im Einzelnen:

Ihr braucht zwei Töpfe. Einen großen Topf mit Deckel und Lüftungsloch und einen kleineren Topf, der in den größeren Topf hineinpasst.

Ihr braucht im großen Topf etwas als Untersetzer, damit der kleinere Topf nicht auf dem Boden des großen Topfes steht. Ich habe mangels Unterlegscheiben einfach Schrauben genommen – geht auch...

Dann kommt der Brotteig dran. Es wird 500g einer 1000g Doppelpackung Brotbackmischung genommen und mit 350 g lauwarmem Wasser, geknetet, dann in den kleinen Topf, den ich vorher mit Pflanzenöl eingefettet hatte, gegeben.

Dieser kleinere Topf kommt jetzt auf die Schrauben bzw. Unterlegscheiben im großen Topf. Ich habe dann noch eine Tasse Wasser in den großen Topf auf den Boden gegeben, damit das Brot besser gelingt.

Jetzt habe ich ein Backblech genommen und dort 7 Teelichter draufgegeben und sie angezündet. Auf das Backblech kommt jetzt ein Rost.

Auf dieses Rost habe ich dann den großen Topf gestellt.

Die Teelichter waren so angeordnet, dass sie genau unterhalb des großen Topfes waren.

Da wir das Backblech auf Fliesen gestellt hatten, konnte nicht passieren. Ansonsten einfach Ziegelsteine beispielsweise unter das Backblech legen.

Nach 4 Stunden ist das Brot fertig!

Gutes Gelingen und viel Erfolg beim Nachmachen!

Alles Liebe, Johannes und Flora









