

Benötigte Zutaten

1 Würfel	Hefe
250 g	Weizenmehl (550er)
125 g	Premium Alpenmilch
1 TL	Salz
1 EL	Kräuter (der Provence)
4 Stück	Tomaten (getrocknet)
8 Stück	Oliven (ohne Stein, grüne und schwarze)
30 g	Wasser (bei Bedarf)
	Mehl (zum Verarbeiten)

Brot im Tontopf

das dekorative Mitbringsel

Anleitung

1. 2 kleine Tontöpfe (Iris Köck verwendete Tontöpfe mit 13cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

2. Die Zutaten miteinander mischen. Den Teig in zwei Teile teilen und in die Tontöpfe geben.

3. Rund 30 Minuten rasten lassen.

4. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten