

# Brottassen

- Donnerstag, Februar 06, 2014

<https://ketex.de/blog/brottassen-2/>

*Die Höhepunkte von Karneval und Fasching sind nicht mehr sehr weit. Wenn man mit seinen Freunden auf eine zünftige Karnevalsfeier geht, braucht der Körper eine feste Unterlage.*

*So eine Brottasse, gefüllt mit z.B. Chili con carne, ist bestimmt das Richtige dafür. Für die Brottassen habe ich mir ein Rezept aus 50 % Weizen- und 50 % Roggenmehl mit einem ordentlichen Sauerteig zusammengebastelt. Es hat eine reduzierte Wassermenge (TA 155), damit man die Tassen auch schön rund formen kann. Das Schwierige an den Tassen ist, den richtigen Zeitpunkt der Gare zu finden.*

*Viel Spaß beim Nachbacken. Das Rezept reicht für 5-8 Tassen (je nach Größe).*

*Wer das Rezept für das Chili con carne auch haben möchte, mailt mich einfach an.*

## 1. Sauerteig

- 285 g [Roggenmehl 1150](#)
- 285 g Wasser
- 30 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 445 g [Roggenmehl 1150](#)
- 742 g [Weizenmehl 1050](#)
- 542 g Wasser
- 30 g Salz
- 25 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Danach folgt eine Teigruhe von 30 Minuten. Jetzt den Teig in gleich große Portionen teilen und sehr schön rundwirken. Entweder – so, wie ich es hier gemacht habe – in [Hartweizenmehl](#) wälzen oder nach der Gare einschneiden.

Die Teile auf ein Backblech setzen und mindestens 75-90 Minuten zur Gare stellen.

Den Ofen auf 230° vorheizen und die Tassen 30 bis 40 Minuten (je nach Größe) schön goldbraun backen.

Das Schwaden beim Einschließen nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

## Brottassen

*Die Höhepunkte von Karneval und Fasching sind nicht mehr sehr weit. Wenn man mit seinen Freunden auf eine zünftige Karnevalsfeier geht, braucht der Körper eine feste Unterlage. So eine Brottasse, gefüllt mit z.B. Chili con carne, ist bestimmt das Richtige dafür. Für die Brottassen habe ich mir ein Rezept aus 50 % Weizen- und 50 % Roggenmehl mit einem ordentlichen Sauerteig zusammengestellt. Es hat eine reduzierte Wassermenge (TA 155), damit man die Tassen auch schön rund formen kann. Das Schwierige an den Tassen ist, den richtigen Zeitpunkt der Gare zu finden. Viel Spaß beim Nachbacken. Das Rezept reicht für 5-8 Tassen (je nach Größe). Wer das Rezept für das Chili con carne auch haben möchte, mailt mich einfach an.*

- Küchenmaschine

### 1. Sauerteig

- 285 g Roggenmehl 1150
- 285 g Wasser
- 30 g Roggenanstellgut

### 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 445 g Roggenmehl 1150
- 742 g Weizenmehl 1050
- 542 g Wasser
- 30 g Salz
- 25 g Frischhefe
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)

### 1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

### 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 7 Minuten kneten. Danach folgt eine Teigruhe von 30 Minuten. Jetzt den Teig in gleich große Portionen teilen und sehr schön rundwirken. Entweder –

- so, wie ich es hier gemacht habe – in Hartweizenmehl wälzen oder nach der Gare einschneiden.
2. Die Teile auf ein Backblech setzen und mindestens 75-90 Minuten zur Gare stellen.
  3. Den Ofen auf 230° vorheizen und die Tassen 30 bis 40 Minuten (je nach Größe) schön goldbraun backen. Das Schwaden beim Einschließen nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Brot, Brötchen

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

---

-