



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!  
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Brot**:

## Spicy Blumentopf-Brot

### Zutaten:

500 g Weizenmehl, gesiebt  
2 Pkg. Trockenhefe  
125 ml lauwarme Milch  
1 Prise Feinkristallzucker  
50 g Butter  
2 Zwiebeln, geschält, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, geschält, gepresst  
2 Eier  
1 EL Salz

### 1 EL Chili-Spice-Mix für Brot

1 neuer Blumentopf (aus hitzebeständiger Terrakotta - Durchmesser ca. 15 cm)  
Backpapier zum Auskleiden des Blumentopfes  
etwas Wasser zum Bestreichen der Teigoberfläche  
je 1 TL heller und schwarzer Sesam

### Zubereitung:

1. Das Mehl mit der Trockenhefe vermischen, in eine Schüssel geben, Milch und Zucker hinzufügen und alles zu einem bröseligen Teig verkneten. An einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen - dann ist der sogenannte Vorteig entstanden.
2. In einem Töpfchen die Butter schmelzen, Zwiebel sowie Knoblauch hinzufügen, einige Minuten dünsten und dann vom Herd ziehen, leicht abkühlen lassen. Nun die flüssige Butter, die Eier, Salz sowie den **Chili-Spice-Mix für Brot** zum Vorteig geben und gut verkneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft; dann nochmals rund 15 Minuten gehen lassen.
3. Den Blumentopf mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im Topf 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Die Oberfläche des Teigs mit etwas Wasser bestreichen und mit dem hellen und schwarzen Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr etwa 45 Minuten backen.

### Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus  
von der Chili-Werkstatt