



Topfbrot ohne Kneten

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 1 Tage

📅 Backen: ca. 40 Min.

🥕 vegetarisch

100 g: 265 kcal, F 7 g, Kh 42 g, E 7 g

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Halbweissmehl
- 1.75 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 0.25 TL Trockenhefe
- 3.8 dl Wasser (380 g)
- 4 EL Sonnenblumenöl

Und so wirds gemacht:

-  Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std. aufgehen lassen.
-  Topf mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Bratopf herausnehmen, Topfboden gut bemehlen. Teig mit dem Teighörnchen vom Schüsselrand lösen, kopfüber in den heissen Bratopf stürzen, mit wenig Mehl bestäuben, Deckel aufsetzen.
-  Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Deckel entfernen. Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Bratopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für einen Bratopf oder eine ofenfeste Glasform mit Deckel

Tipp von unserem Redaktor Patrick Legenstein: Warum ist Topfbrot so genial? Sie backen das Brot sozusagen im kleinen «Ofen» im Backofen. Der Topf bewirkt, dass das Brot eine feine Kruste bekommt. Bewahren Sie es im Brotstapel auf, dann bleibt es über mehrere Tage frisch.
