

Knuspriges Brot aus dem Topf

Zutaten:

- 0,5 Würfel Hefe
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 30 g Salz
- 30 g flüssiger Akazienhonig
- alternativ: Zucker
- 40 g Olivenöl
- 100 g Kerne, Flocken und Saaten

Die Hefe im lauwarmen Wasser zerbröseln und unter Rühren vollständig darin auflösen. Wer keine frische Hefe hat, kann auch 1 Päckchen Trockenhefe verwenden.

Alle drei Mehlsorten, Salz, Honig oder Zucker in einer Rührschüssel mischen und die Hefe-Lösung dazugeben. Olivenöl hinzufügen und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine etwa 6 Minuten kneten, bis ein klebriger Teig entstanden ist. Wer mag, mengt noch 1 Handvoll Kerne oder Saaten unter.

Den Hefeteig in einen großen ofenfesten Topf füllen (ggf. vorher mit Backpapier auslegen), mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. Anschließend die Hände mit etwas Wasser befeuchten und den Teig leicht nach unten drücken. Nach Belieben einen Mix aus Flocken, Kernen und Saaten über den Teig streuen.

Den Topf mit geschlossenem Deckel in den kalten Backofen auf die mittlere Schiene stellen und den Ofen auf 220 Grad Umluft heizen. Ist die Temperatur erreicht, das Brot zunächst etwa 30 Minuten backen. Danach den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und das Brot weitere 20 bis 25 Minuten backen. Falls die Kruste zu dunkel wird, die Temperatur nochmals reduzieren.

Das fertige Brot im Topf auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, dann erst herausnehmen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 15.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen