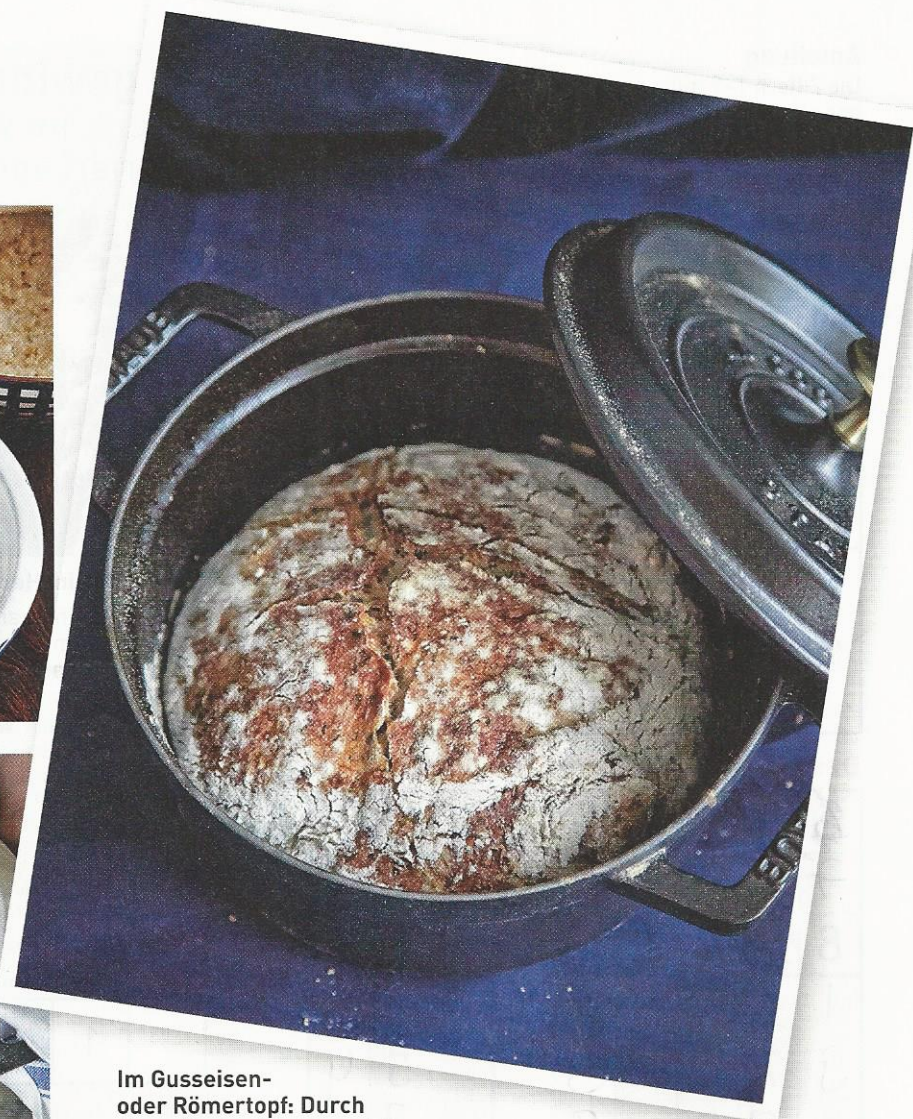
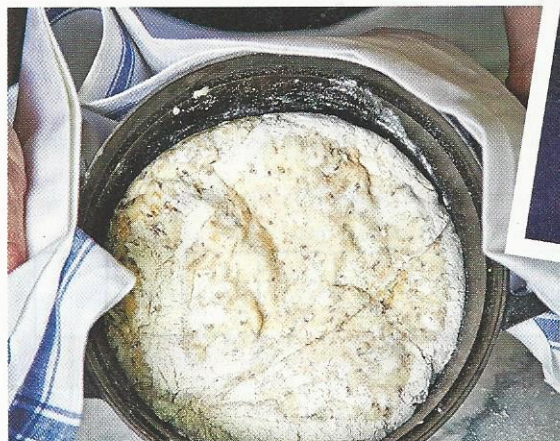
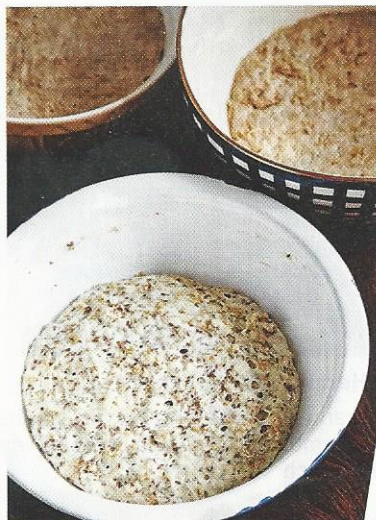


**Kein Kneten:**  
Dieser Teig  
muss nicht  
geknetet  
werden, dafür  
braucht er Zeit  
zum Aufgehen  
und Ruhen.



**Im Gusseisen-  
oder Römertopf:** Durch  
diese Backart bekommt das  
Brot eine schöne, knusprige Kruste.

## NO KNEAD BREAD (BROT OHNE KNETEN)

Für Gusseisentopf  
mit Deckel (Durchmesser  
ca. 21 cm)

### ZUTATEN

400 g Weissmehl, 8 g Salz,  
2 g frische Hefe oder  
1 g Trockenhefe, 300 g (3 dl)  
lauwarmes Wasser

### ZUBEREITUNG

1. In einer grossen Schüssel  
Mehl, Hefe und Salz vermi-  
schen. Das Wasser dazu-  
geben und mit einer Holz-  
kelle so lange rühren, bis  
sich die nassen mit den  
trockenen Zutaten zu einem  
lockeren Teig vermischt  
haben. Schüssel mit Klar-  
sichtfolie abdecken und an  
einem zugfreien Ort

während 12 bis 18 Stunden  
aufgehen lassen.

2. Die Arbeitsfläche gross-  
zügig mit Mehl bestäuben.  
Den Teig (sehr weich und  
mit vielen Blasen) aus  
der Schüssel direkt aufs  
Mehl geben. Teig mit Hilfe  
des Teigschabers und  
der Hand von jeder Seite  
her falten. Mit der Teig-  
naht nach unten auf ein  
sauberes, stark bemehltes  
Küchentuch geben. Teig  
grosszügig bemehlen und  
unter dem Küchentuch 2  
bis 3 Stunden ruhen lassen.
3. 30 Minuten vor Backbeginn  
den leeren Gusseisentopf  
mit geschlossenem Deckel  
in den Ofen stellen und die-  
sen auf 225 Grad vorheizen.
4. Den heissen Topf vorsichtig  
aus dem Ofen nehmen.

Deckel abheben und den  
Brotteig direkt vom Kü-  
chentuch in den Topf stür-  
zen. Mit Deckel während  
30 Minuten in den heissen  
Ofen stellen. Deckel abneh-  
men und das Brot weitere  
20 bis 25 Minuten gold-  
braun backen. Es sollte am  
Schluss eine schöne Kruste  
haben und beim Klopfen  
auf die Unterseite hohl  
klingen. Das Brot mit Hilfe  
einer Holzkelle aus dem  
Topf heben.  
Auf Gitter auskühlen lassen.

Das Brot hält sich in ein Tuch  
geschlagen in einem kühlen  
Zimmer 2 Tage lang. Eignet  
sich auch gut zum Einfrieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten,  
danach 12–18 Stunden  
Wartezeit  
**Backzeit:** ca. 50 Minuten

## VARIATION MIT SESAM

### ZUTATEN

siehe Grundrezept, dazu 30 g  
Sesam, 30 g Leinsamen

### ZUBEREITUNG

1. Sesam und Leinsamen am  
Anfang dem Mehl beige-  
ben. Nach Belieben kann  
bei Schritt 2 etwas Sesam  
auf das Küchentuch gege-  
ben werden.

