



Italienisches Bauernbrot ♥ Topfbrot No knead Bread ♥ Brot ohne kneten

Backofen 1 Stunde vorheizen auf 220° Ober/Unterhitze. Den gusseisernen Topf mit aufgelegtem Deckel mit aufheizen!

- 3 g frische Hefe
 - 460 ml kaltes Wasser
 - 600 g Weizenvollkornmehl
 - 14 g Meersalz
1. Alle Zutaten in einer Backschüssel sehr gut verrühren, so dass keine trockenen Mehlreste mehr zu sehen sind
 2. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur 24 Stunden gehen lassen. Am nächsten Tag ist der Teig wunderbar aufgegangen, ist fluffig und mit ganz vielen kleinen Bläschen durchzogen
 3. Den Teig nun auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz zu einer Kugel formen Diesen Teigling legt Ihr nun mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen. Das Gärkörbchen mit dem Teigling packt Ihr am besten in einen großen Gefrierbeutel, den Ihr wiederverwenden könnt. Oder Ihr nehmt eine dünne Plastiktüte. Jetzt gönnt Ihr dem Teigling nochmal eine Ruhezeit von ca. 1-2 Stunden, je nach Zimmertemperatur. Im Sommer genügt 1 Stunde.
 4. Jetzt den Teigling vorsichtig auf ein Backpapier kippen, das zuvor etwa auf die Größe des Brotes zugeschnitten wird. Der Schluss ist nun oben. Der Teigling muss nicht eingeschnitten werden, sondern soll von alleine reißen. Das ist schön rustikal! Einen breiteren Rand vom Backpapier stehen lassen
 5. Den Topf aus dem Ofen heben (Vorsicht! Sehr heiß) und den Teigling samt Papier in den Topf heben.
 6. Den Deckel wieder auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost im Backofen stellen.
 7. Das Brot nun 45 Min. mit geschlossenem Deckel bei 220° backen! **In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!**
 8. Nach 45 Min. den Deckel abheben, staunen und sich freuen ☺ und ohne Deckel noch 15 Min. weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen
 9. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen, das fertige Brot aus dem Topf heben (unbedingt an Topfhandschuhe denken, die Griffe sind auch sehr heiß!!) und auf einem Gitter abkühlen lassen! Ich genieße meistens eine Scheibe noch warm, mit Butter und Salz...einfach himmlisch ☺