

So kriegt man sein Brot am besten gebacken | NZZ

Karin Messerli, Christina Hubbeling

5-6 minutes

Selber Brot backen ist nicht immer so erfolgreich, wie viele Anleitungen oder schöne Bilder in Büchern versprechen. Dabei sind es weniger die Rezepte, die nicht stimmen, als die Backmethoden und unsere Haushalt-Öfen, welche die Grenzen setzen – und dem geneigten Geniesser oft ein bisschen die Freude an der eigenen Backkunst vergällen.

24.1.2011, 09:13 Uhr



(Bild: H.R. Rohrer; Styling: Karin Messerli)

Doch mit dieser Anleitung zum Brotbacken soll alles anders werden. Wir behaupten: Sie führt garantiert zum Erfolg und beschert das beste aller Brote. Ehrenwort. Eine einzige Voraussetzung ist wichtig: Es braucht Geduld und Zeit, sehr viel Zeit. Nicht für die Zubereitung, denn diese geht schnell und ist sehr einfach. Es wird Ruhezeit benötigt, damit der Teig schön aufgehen kann. Nur so entsteht ein Brot, wie wir es mögen – mit knuspriger, aromatischer Kruste. Dieses Brot kann ab
noch mehr als nur gut schmecken: Es fängt an zu singen, wenn

es ausgekühlt wird.



Die erforderlichen Utensilien, damit man selber Brot backen kann. (Bild: H.R.Rohrer; Styling: Karin Messerli)



Den Teig von jeder Seite nach innen «falten» und zu einem Laib formen. (Bild: H.R.Rohrer; Styling: Karin Messerli)

Die Methode ist simpel: Aus Mehl, Wasser, Salz und wenig Hefe fertigt man einen Teig, den man nicht kneten muss, dafür einen halben Tag oder sogar 18 Stunden aufgehen lässt. Hinterher wird das Brot in einem vorgeheizten Gusseisen-Topf im Ofen gebacken. Diese Backart erfordert weder Zusatzstoffe, noch ist ein langes, kräftiges Kneten nötig, um Luftigkeit zu erzeugen.

Auch sind exklusive Profigeräte wie zum Beispiel ein Backofen mit Dampfstößen unnötig. Man soll lediglich eine geschlossene Backform verwenden. Als ideal erweist sich ein gusseiserner Schmortopf mit Deckel, der über ein

Fassungsvermögen von rund vier Litern verfügt. Ferner braucht es eine Reihe von Utensilien: eine Schüssel, einen Massbecher, einen Teigschaber (Teighörnchen), eine Lochkelle, Klarsichtfolie, ein Baumwoll- oder Leinentuch, einen Topflappen und ein Kuchengitter – also alles Dinge, die zwingend zur Grundausstattung einer Küche gehören.



Den Teig einen halben Tag oder gar 18 Stunden aufgehen lassen.

Der Grund, warum der Teig so lange ruhen muss, hat mit der sehr kleinen Menge Hefe zu tun: Weil nur ein viertel Teelöffel Trockenhefe verwendet wird, braucht es eben seine Zeit. Das Backen im Gusseisentopf wiederum simuliert die Backsituation im Steinofen, wo das Brot auf Schamottesteinen gebacken wird. Der Dampf kann nicht entweichen, die Kruste wird dadurch so schön knusprig.

Diese Art zu backen, ist übrigens auch bei zahlreichen Bäckereien wieder sehr im Trend. Man denke zum Beispiel an die angesagte Gastro-Institution Le Pain Quotidien aus Belgien. Dabei handelt es sich um eine Bio-Bäckerei mit integriertem Restaurant, die ihre Brote nach alten Rezepten auf sehr aufwendige Art und Weise bäckt und gänzlich auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet. Le Pain Quotidien ist auch in Zürich mit zwei Filialen vertreten.

Diese Backart hat noch einen weiteren Vorteil: Das Brot bleibt länger frisch. Es lohnt sich, es in einem Brotsack aus Baumwoll-, Leinen- oder Hanfstoff aufzubewahren. Aber kaum nötig, denn wahrscheinlich ist das feine Gebäck sowieso

subito aufgegessen. Übrigens: Je weisser das verwendete Mehl ist, desto luftiger wird der Teig und somit auch das Brot. Man kann jedoch statt Weissmehl auch Halbweissmehl, Ruch- oder Bauernmehl verwenden. Die Brote werden dann zwar etwas flacher, schmecken aber immer noch perfekt.

Rezept für Brot im Gusseisentopf

Für zirka 650 g. Zutaten 430 g Mehl sowie etwas Mehl zum Formen 1 1/4 TL Meersalz (ca. 8 g) 1/4 TL Trockenhefe (ca. 1 g) 3 dl + 4 EL Wasser, temperiert, oder 2 dl + 4 EL Wasser und 1 dl Bier, temperiert Vollkorn-, Maismehl oder Kleie zum Bestreuen Zubereitung Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben. Wasser dazugliessen, mit der Kelle maximal 1 Minute rühren, bis der Teig gemischt und fest ist. Mit Folie und einem Teller bedecken. Bei Raumtemperatur 12 bis 18 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Arbeitsfläche und Tuch (in der Mitte) mit reichlich Mehl bestreuen. Teig mit dem Teigschaber aus Schüssel nehmen und von jeder Seite nach innen «falten». 15 Minuten ruhen lassen. Dann zu einem runden Laib formen. Auf das Tuch setzen. Mit reichlich Mehl oder Kleie bestreuen, mit den Tuch-Enden locker bedecken. 1–2 Stunden bei Raumtemperatur nochmals auf das Doppelte aufgehen lassen.

Gusseisentopf mit Deckel (falls Deckel aus Kunststoff ist, dick mit Alufolie umwickeln) auf einem Blech auf der untersten Rille des Backofens auf 240 Grad vorheizen. Mit Topflappen herausnehmen (Achtung, heiss!), abdecken. Brot mit Hilfe des Tuches kopfvoran – so dass die Unterseite nach oben kommt – in den heissen Topf geben. Zudecken, in den Ofen schieben, 30 Min. backen. Deckel entfernen, weitere 25 Min. golden-knusprig backen. Herausnehmen, Brot aus Topf heben und auf Kuchengitter auskühlen lassen. (Rezept: Karin Messerli) {% media-reference:image:1.9174300:1295624098:small %}