

Backen im Brottopf – ohne Kneten



**Rezept für 750 g Gantrisch
Goldkorn Backmischung ***

750 g Backmischung in eine Schüssel geben. **2 g Trockenhefe** in ca. **6 dl. lauwarmem Wasser** auflösen und zum Mehl dazu geben. Der Teig sollte feucht und zäh sein, nicht zu flüssig. Das Ganze mit einem Teigschaber grob zu einem Teig vermengen, so dass keine trockenen Mehlklumpen im Teig übrigbleiben. Die Schüssel mit Gärfolie (bei uns im Shop erhältlich) oder einem Tuch oder mit Klarsichtfolie abdecken.

Den Teig 7-10 Stunden ruhen lassen. Der Teig sollte nicht austrocknen. Evt. ab und zu Oberfläche mit Wasser befeuchten.

Stellen Sie einen **runden, glasierten Tontopf oder einen Topf aus Gusseisen** ohne Deckel in den Backofen und heizen Sie ihn bei 220°C vor. Alternativen: Keramik- oder Römertopf.

Nachdem der Ofen und der Topf vorgeheizt sind, nehmen Sie den heissen Topf heraus (er muss heiss sein, damit der Teig danach nicht am Topf kleben bleibt). Die Teigmasse aus der Schüssel auf ein *gut bemehltes* Küchentuch gleiten lassen. Den Teig mithilfe des Tuches in den heissen Topf gleiten. **Deckel drauf** und sofort in den Backofen stellen. **Backen bei ca 230°C.**

Nach ca. 30 Min. den Deckel abnehmen und das Brot im offenen Topf 20-30 Min. bei 220°C ausbacken. Je nach Ofen und Topf müssen Sie mit den Backzeiten und -Temperaturen experimentieren.

*Ausser den Ruckzuck-Backmischungen können Sie alle Gantrisch Goldkorn Brotmischungen verwenden, wobei sich Burebrot, Zopf und Weggli nicht eignen. Ideal ist das Dinkelbrot Rustik (siehe Bild unten).



Natürlich kann man im Topf auch normal geknetetes Brot backen (kurze oder lange Teiggare)