

No Knead Bauernbrot aus der Cocotte

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

4,5
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 großes Brot

1 kg Weizenmehl, Type 550
22 g Salz
5 g Trockenhefe
700 ml lauwarmes Wasser
neutrales Öl

Besonderes Zubehör

Gusseisenbräter mit Deckel
großes Gärkorbchen
sauberes, fusselfreies Geschirrtuch oder Leinentuch
sehr scharfes Messer
Sprühflasche

Es war eine kleine Sensation als die New York Times dieses Rezept veröffentlichte. Denn dieses Brot wird nicht nur im Gusseisenbräter gebacken, es kommt auch noch nahezu ganz ohne Kneten aus. Trotzdem wird es ein unglaublich leckeres Brot, das deinem Lieblingsbäcker ernsthaft Konkurrenz macht. Es ist der perfekte Einstieg ins Brotbacken, denn es gibt wenig, was du hier falsch machen kannst, du hast relativ wenig Arbeit damit und es verschafft dir den idealen Ausgangspunkt, um dich tiefer in das Thema Brot einzuarbeiten.

Brot backen ist nicht nur eine Wissenschaft für sich, es ist besonders in Deutschland auch ein extrem leidenschaftliches Thema, über das sich Hobby- und Profibäcker in Internetforen besonders ausgiebig streiten. Mich packt in regelmäßigen Abständen das Brotfieber. Deswegen musste ich unbedingt herausfinden, was es mit diesem Wunderrezept auf sich hat. Als ich die Cocotte dann aus dem Ofen geholt habe und das fertige Brot mir entgegen duftete war ich direkt überzeugt. Hier ist erstmal das Rezept, bevor wir uns später die Wissenschaft dahinter angucken.

Das Rezept für einfaches Brot ohne Kneten

- 1 -

Mehl und Trockenhefe gut vermischen. Wasser mit einem Mixer gut einarbeiten, bis keine Trockenhefekrümel mehr spürbar sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Salz dazugeben und auf niedriger Stufe durchmischen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dann bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit ca. 5 Minuten mixen, bis sich der Teig elastisch anfühlt. Drückst du den Teig leicht mit deinem Finger ein, sollte der Teig wieder etwas "zurückspringen", aber noch eine leichte Delle behalten. Eine Schüssel mit Öl einreiben, Teig hineingeben, mit Folie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Teig vorsichtig herausheben, in der Mitte falten und zurück in die Schüssel geben. Achte darauf, dass die Oberfläche nicht reißt. Abdecken und 1,5 Stunden ruhen lassen.

- 4 -

No Knead Bauernbrot aus der Cocotte

Breite das Geschirrtuch über dem Gärkörbchen aus und mehle es gründlich ein.

- 5 -

Falte den Teig ein letztes Mal auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche: Nimm eine Ecke des Teigs und falte sie so über den Teig, dass noch 1/3 sichtbar bleibt. Falte dieses Drittel darüber. Drehe den Teig um 90 ° nach rechts und wiederhole diesen Vorgang. Fertig. Forme den Teig mit den Händen noch etwas rundlich nach. Lege den Teigling auf das Geschirrtuch in das Gärkörbchen, so dass die Naht nach oben zeigt. Schlage das Tuch über dem Teig zusammen, sodass er gut eingepackt ist. Stelle das Gärkörbchen für 1,5 Stunden in den Kühlschrank.

- 6 -

Backofen auf 260 °C (oder so heiß dein Ofen kann) vorheizen. Gusseisenbräter direkt inklusive Deckel auf die unterste Schiene einsetzen.

- 7 -

Hol den Bräter aus dem Ofen und lass den Teigling mit der Nahtseite nach unten in den Bräter fallen. Ritze die Oberfläche mit dem scharfen Messer ca. 1-2 cm tief ein so wie es dir gefällt. Sprüh den Teig mit Wasser ein, gib den Deckel auf den Bräter und stell ihn für 15 Minuten in den Ofen.

- 8 -

Temperatur auf 230 °C herunterregeln und weitere 15 Minuten backen. Deckel lüften und ca. 20 Minuten weiter backen bis die Kruste schön dunkelbraun ist. Das Brot sollte sich gut aus dem Bräter lösen lassen. Auf einem Küchenrost mindestens 1 Stunde auskühlen lassen, bevor du es anschneidest.

Warum dieses Rezept nur in der Cocotte so gut funktioniert

Ein richtiger Backofen hat eine geheime Superkraft: Nebelschwaden. Durch diesen Wasserdampf entsteht im Ofen eine noch heißere Backumgebung und die Kruste des Brotes wird aromatischer und knuspriger ausgebildet. Du findest viele Rezepte, die dir für den Ofen zuhause raten, einfach eine Schüssel mit Wasser in den Ofen zu

geben, um den gleichen Effekt zu erzielen. Das Problem dabei ist: Das Wasser verdampft nur eine kurze Zeit, danach blubbert das Wasser höchstens noch ein bisschen vor sich hin. Außerdem ist ein haushaltsüblicher Backofen kein abgeschlossener Raum, sondern entlüftet auch bei Ober- und Unterhitze - der Wasserdampf entweicht also schnell.

Hier kommt die Cocotte ins Spiel: Mit ihrem schweren Deckel schafft sie einen nahezu abgeschlossenen Raum um dein Brot. Wenn du den Brotteig dann mit Wasser besprühst, die Cocotte schließt und in den Ofen schiebst, reichen dieses Wasser und die Feuchtigkeit, die aus dem Teig verdampft, aus, um eine sehr ähnliche Situation wie im professionellen Backofen zu schaffen.

Warum man dieses Brot nicht kneten muss

In der Brotwelt gibt es quasi 2 Sorten Teig: einen sehr feuchten und einen etwas trockeneren. Einen trockeneren Teig kann man wie einen Pizzateig sehr gut durchkneten. Ein feuchter Teig würde an deinen Händen kleben bleiben, man faltet ihn nur in schnellen Handbewegungen und überlässt den Teig sich selbst. Feuchte Teige ergeben in der Regel grobporigere Brote wie etwa Ciabatta. Ein feinporiges Toastbrot wurde hingegen sehr viel geknetet. Auch in diesem Rezept handelt es sich um einen feuchten Teig, man vermischt nur zu Beginn alle Zutaten zu einer homogenen Masse und faltet später dann noch kurz. Das hat den Vorteil, dass auch Brotback-Anfänger gute Ergebnisse erzielen und ihnen beim Kneten nicht direkt der Arm abfällt.

Warum dieses Brot im Kühlschrank geht

Auch wenn es schwer fällt, maßvoll einen Gang nach dem anderen essen ist besser für dich als gierig alles herunterzuschlingen. Das gleiche gilt auch für die Hefe und ihren Hunger auf Stärke. Bei warmen Temperaturen geht sie schneller und produziert mehr Luft. Sie stopft quasi ein Zuckerstückchen nach dem anderen in sich rein und kaut gar nicht mehr richtig durch. Wenn sie es kalt hat, lässt sich die Hefe etwas mehr Zeit und produziert nicht nur Luft, sondern auch einen wunderbaren Geschmack. Und darum geht es ja letztendlich. Bei ihrer letzten Ruhephase sollte sie deshalb lieber im Kühlschrank gehen. Für den Backofen hat die Hefe dann auch noch etwas Reserve, um alles zu geben und das Brot hochgehen zu lassen.

No Knead Bauernbrot aus der Cocotte