

Walnuss-Topfbrot



Dieses No-Knead-Walnussbrot aus dem Topf mit Übernachtgare ist perfekt für alle, die morgens frisches, aromatisches Brot mit knuspriger Kruste lieben!

1 Brot

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 12 Std

Backzeit: 55 min

ZUTATEN

1. 5 g frische Hefe
2. 350 g lauwarmes Wasser
3. 70 g Walnusskerne
4. 12 g Haferkleie-Flocken
5. 1 gehäuften TL Salz
6. 450 g Weizenmehl Type 500
7. Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und 10 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Walnusskerne in einer fettfreien Pfanne kurz anrösten und anschließend fein hacken oder im Multi-Zerkleinerer nicht zu fein mahlen.
3. Walnüsse und Kleie-Flocken zum Hefewasser geben und unterrühren.
4. Mehl und Salz zugeben und nur solange vermengen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Es sollten keine Mehlklumpen mehr im Teig sein. Den Teig abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht im Kühlschrank parken.
5. Am nächsten Tag einen feuerfesten Topf mit Deckel in den kalten Backofen stellen und diesen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig mit einer Teigkarte auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig leicht in Form des Topfes formen, dabei darauf achten, dass die Luft im Teig bleibt. Den Teig nicht mehr kneten!
7. Hat der Backofen die Temperatur erreicht, den heißen Topf herausnehmen, den Teig vorsichtig hingeben und mit dem Deckel verschließen. **ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!**
8. Den Topf zurück in den Backofen stellen. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 225°C Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Dann den Deckel entfernen und nochmal 20-25 Minuten backen.
9. Anschließend das Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen.