



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BROT IM BRÄTER



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

12

Brot wie vom Bäcker – einfach gebacken in der eigenen Küche. Unser Bräter aus Gusseisen sorgt dank seiner ausgezeichneten Wärmeleitfähigkeit für eine knusprige Kruste und ein gleichmäßiges Backen.

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 350 ml Wasser
- 1 TL aktive Trockenhefe
- Tafelsalz oder grobes Meersalz
- Pflanzenöl oder Pflanzenölspray
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1) Mehl, Wasser, Hefe und Salz in die Schüssel eines Standmixers mit Knethaken geben.
- 2) Bei mittlerer Geschwindigkeit 5 bis 10 Minuten rühren, bis der Teig glatt und elastisch ist. Je nach Größe der Schüssel den Knetvorgang eventuell unterbrechen und den Teig manuell vom Knethaken lösen, wenn sich der Teig nicht richtig verarbeitet. Wenn der Teig gleichmäßig erscheint, ein Stück abschneiden und auseinanderziehen. Lässt er sich bis zur Transparenz auseinanderziehen, ist er ausreichend verknetet. Wenn nicht, weiterkneten.
- 3) Anschließend die Schüssel mit dem Teig mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken. 2 bis 4 Stunden aufgehen lassen, bis sich der Teilverdoppelt hat.
- 4) Den Teig auf eine Arbeitsfläche legen und mit den Händen durchkneten. Zu einer lockeren Kugel formen und mit einem Küchentuch abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig dann zu einem festen Ball formen – je fester, desto besser.
- 5) Den Boden und die Seiten eines gusseisernen Bräters (24 cm) von Le Creuset mit Pflanzenöl einfetten.
- 6) Nun den Teig in die Mitte des Topfs geben und den Deckel aufsetzen. Noch einmal 30 bis 60 Minuten lang aufgehen (kürzer, wenn es sehr heiß und feucht ist, länger, wenn es kalt ist).
- 7) Den Backofen auf 230 °C vorheizen.
- 8) Einen Esslöffel Olivenöl oder bei Bedarf mehr sanft über die Oberfläche des Teigs reiben.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 9) Das Brot mit einem scharfen Messer Kreuzförmig oder rautenförmig einschneiden und mit Salz bestreuen.
- 10) Anschließend bei geschlossenem Deckel in den Ofen stellen.
- 11) Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen, die Ofentemperatur auf 190 °C reduzieren und weiter backen, bis das Brot gut gebräunt und durchgebacken ist.
- 12) Das Brot sollte eine Kerntemperatur von etwa 90 °C haben, wenn es fertig ist.
- 13) Das fertige Brot vor dem Anschneiden mindestens 30 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com