



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## BROT IM BRÄTER



**HAUPTZUTAT**  
Mehl

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Über 2 Stunden

**PORTIONEN**  
6-8

### ZUTATEN

- 4 Tassen Mehl
- 1 ½ Tassen 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 Teig verdoppelt 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 lassen (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.
9. Das Brot mit einem scharfen Messer kreuzförmig oder rautenförmig einschneiden und mit Salz bestreuen.
10. Anschließend mit geschlossenem Deckel in den Ofen stellen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

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 Foto/Rezept © 2025 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)