

Rezept

Haselnussbrot aus dem Topf

Ein Rezept von Haselnussbrot aus dem Topf, am 27.04.2024

Zutaten

180 ml Bier (ersatzweise Wasser)	¼ Würfel frische Hefe (ca. 10 g)
1 EL Honig	100 g Haselnusskerne
200 g Weizenmehl (Type 1050)	300 g Weizenmehl (Type 550)
2 TL Salz	

Ausserdem:

Haferkleie zum Arbeiten

gusseiserner Topf mit Deckel (ca. 22 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig Bier mit 220 ml heißem Wasser mischen, Hefe und Honig einrühren und ca. 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Beide Mehlsorten mit Salz und Haselnüssen in einer Rührschüssel vermengen. Hefemischung zugeben und alles mit den Händen, einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken) in 4-5 Min. glatt kneten. Den Teig in einer großen Plastikbox verschließen und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach mindestens 8 Std. (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
3. Backofen auf 250° vorheizen, dabei einen Rost und einen gusseisernen Topf mit Deckel (2. Schiene von unten) ca. 30 Min. mit vorheizen. Dann den Topf vorsichtig aus dem Ofen holen, Deckel abnehmen und den Topfboden großzügig mit Haferkleie bestreuen. Den flüssigen Teig aus der Schüssel direkt in den Topf geben und mit etwas Haferkleie bestreuen. Deckel gleich wieder aufsetzen und den Topf zurück in den Ofen stellen.
4. Das Brot im heißen Ofen in ca. 40 Min. goldbraun backen. Dabei nach ca. 25 Min. Deckel vom Topf nehmen, Ofentemperatur auf 230° reduzieren und das Brot fertigbacken. Das Haselnussbrot aus dem Topf stürzen und auf einem Rost auskühlen lassen.