Rezept

Quarkkornbrot im Tontopf

Ein Rezept von Quarkkornbrot im Tontopf, am 18.05.2025

Zutaten

FÜR DEN VORTEIG:

- **150 g** Weizenmehl (Type 812)
- **150 g** Magerquark
- **3 g** Salz
- **3 g** frische Hefe

FÜR DAS BRÜHSTÜCK:

- **4 g** Salz
- **200 g** grobes Roggenschrot

FÜR DEN TEIG:

- **600 g** Weizenmehl (Type 812)
- **13 g** Salz
- **ca. 50 ml** kalte Milch
- **50 g** Roggenmehl (Type 1150)
- **15 g** frische Hefe
- **80 g** Walnusskerne

AUSSERDEM:

- Butter für die Töpfe
- feines Roggenschrot zum Wälzen
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Brote à 450 g (3 unglasierte Tontöpfe, 12 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1305 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Vorteig in einer Schüssel Mehl, Salz, Quark, Hefe und 150 ml Wasser mit einem Kochlöffel verrühren. Den Vorteig mit Frischhaltefolie bedeckt zuerst ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für das Brühstück 400 ml Wasser mit Salz aufkochen. Das Roggenschrot in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Salzwasser übergießen und mit einem Kochlöffel verrühren. Das Brühstück mit Frischhaltefolie bedeckt am besten über Nacht im Kühlschrank, mindestens jedoch 4 Std. bei Zimmertemperatur quellen lassen.

3. Am Zubereitungstag für den Teig den Vorteig und das Brühstück in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Salz, Hefe, Milch und 150 ml Wasser hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 8 Min. mischen. Dann auf höherer Stufe in ca. 3 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Die Walnusskerne grob hacken und zum Schluss unterkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

4. Die Tontöpfe mit Butter einfetten. Den Teig durchkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Das feine Roggenschrot auf einen Teller geben. Die Teigportionen mit etwas Wasser anfeuchten, in dem Roggenschrot wälzen und jeweils in einen Tontopf geben. Die Töpfe sollen zu zwei Drittel mit Teig gefüllt sein. Die Teige mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

5. Den Backofen auf 240° (Umluft) vorheizen und ein Blechgefäß auf den Boden stellen. Die Brote in den Ofen (2. Schiene von unten) stellen und das Gefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen. Die Backofentemperatur auf 180° reduzieren und die Brote in 40-60 Min. kräftig braun backen.