

Rezept

# Schwarzbierbrot im Tontopf

Ein Rezept von Schwarzbierbrot im Tontopf, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>500 ml</b> Schwarzbier	<b>250 g</b> grober Roggenschrot (Bioladen oder Reformhaus, ggf. frisch schroten lassen)
<b>25 g</b> Hefe (gut 1/2 Würfel)	<b>250 ml</b> Wasser
<b>75 g</b> flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	<b>300 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)	<b>200 g</b> Roggenmehl (Type 1150)
Mehl zum Arbeiten	<b>3</b> unglasierte Tonblumentöpfe (Gartenmarkt, 15 cm Ø)
<b>250 g</b> Frühstücksspeck (Bacon) in dünnen Scheiben zum Auslegen	Fett für die Tontöpfe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Brote (à 450 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag das Schwarzbier in einem Topf zum Kochen bringen, Roggenschrot hinzufügen und gut umrühren. Nach etwa 2 Min. vom Herd nehmen und 12 Std. ziehen lassen. Der Schrot nimmt die Flüssigkeit vollständig auf. Die Tontöpfe gründlich auswaschen und trocknen lassen.
2. Am nächsten Tag die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten.
3. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Erst zum Schluss den eingeweichten Schrot zugeben und unterarbeiten.
4. Den Teig abgedeckt 30-40 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Inzwischen die Tontöpfe gut fetten und mit Speck auslegen. Fertigen Teig auf die Töpfe verteilen (lediglich zu 2/3 füllen) und noch einmal 30 Min. abgedeckt ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, die Brote in den heißen Ofen (Mitte) geben und 10 Min. backen. Danach die Temperatur auf 210° herunterregeln und die Brote in ca. 40 Min. fertig backen.