


Knusperbrot aus dem Gusseisentopf

Was kann unseren Gaumen mehr erfreuen, als ein knusprig gebackenes Brot, frisch aus dem Ofen? Für einmal wird das Brot nicht auf dem Blech und nicht in einer Form gebacken, sondern im Topf. Genauer gesagt im Gusseisentopf. Dieser ist quasi ein Profiofen im Miniformat. Durch den begrenzten Raum im Topf bleibt der vom Brot abgegebene Wasserdampf dort, wo er hingehört und versorgt das Brot mit viel Feuchtigkeit. Dadurch bleibt die Teighaut feucht, elastisch und dehnbar. Nach 20-30 Minuten hat das Brot sein Volumen erreicht. Jetzt muss es nur noch ausgebacken werden. Durch das Entfernen des Deckels wird der Dampf abgelassen und die Temperatur gleichzeitig reduziert. Mit dem vorhandenen Restdampf erhält das Brot während dem Fertigbacken einen schönen Glanz und wird köstlich knusprig.



Für einen Gusseisen-Bratopf (Ø 24 cm) mit Deckel und hitzebeständigem Knauf.

5½ dl Wasser 3 g Hefe	in Teigschüssel geben zugeben
750 g Mehl (auch Mehlmischungen) 15 g Salz	beifügen
Sehr feuchte Masse am besten in der Maschine während 6-10 min zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teigschüssel mit Deckel oder Plastikbeutel zudecken. Bei Zimmertemperatur 12-16 Stunden aufgehen lassen.	
Den weichen Teig mit Hilfe einer Teigkarte auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Diese auf ein grosszügig bemehltes Küchentuch absetzen, Tuchenden über die Teigkugel legen und nochmals ½ -1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.	
<p>Backen 30 min vor Backbeginn den leeren Gusseisentopf mit Deckel in den Ofen stellen und auf 230°C vorheizen. Den sehr heissen Topf aus dem Ofen nehmen und die Teigkugel mit Hilfe des Tuches hineinstürzen. Deckel sofort auflegen und Topf in den unteren Teil des Ofens schieben.</p> <p>30-35 min bei 230°C zugedeckt backen. Deckel entfernen und während weiteren 10-15 min knusprig backen (Hitze auf 200°C reduzieren). Brot aus dem Topf nehmen, auf Gitter auskühlen lassen und geniessen.</p>	
Variante: das Wasser (oder einen Teil davon) durch kohlenensäurehaltiges Mineralwasser oder dunkles Bier ersetzen.	

