



## BROT OHNE KNETEN / MIT RÖSTZWIEBELN, TOMATEN UND PINIENKERNEN



Dieses Brot bekommt wirklich jeder gebacken. Ich habe dafür ein Dinkelmehl 630 verwendet, aber auch Weizenmehl klappt natürlich super. Der Teig muss nicht geknetet werden, sondern wird nur mit einem Löffel verrührt. Das knusprige Brot wird mit getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten, Röstzwiebeln und Pinienkernen verfeinert – aber auch andere Zutaten deiner Wahl sind natürlich erlaubt. Ich backe das Brot im Gusseisentopf ELA, welcher einen Dampfbackofen ersetzt. Du kannst das Brot auch auf einem Blech backen, dabei solltest du aber Dampfstoß verwenden oder eine Schale Wasser mit in den Ofen stellen. Der Gusseisentopf hat den Vorteil, dass er verschlossen wird. Das Wasser, welches im Teig verdampft, kondensiert am Gusseisendeckel und tropft an den Noppen wieder auf das Brot herunter. So wird es gleichmäßig bewässert, wird außen kross und innen schön weich.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### BROTTEIG ZUBEREITEN

Verrühre die Hefe mit dem Honig und Wasser und füge dann das Mehl, Salz und den Essig hinzu. Verrühre alles mit einem Backlöffel in einer großen Schüssel. Füge nun die Extra-Zutaten, also die Pinienkerne, die in Streifen geschnittenen Tomaten und Röstzwiebeln dazu. Decke den Teig ab und lasse ihn 2 Stunden bei Raumtemperatur, oder 1 Stunde im Dampfbackofen bei Gärstufe 34°C aufgehen. Der Teig ist nun recht flüssig.

### BROT FORMEN

Streue reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte und schütte den Teig darauf. Achte darauf, dass er nicht geknetet werden soll. Bemehle die Hände und forme ihn nun von außen nach innen zu einer Kugel. Fette den Gusseisentopf ELA mit etwas Backtrennspray und schütte etwas Mehl hinein. Lege die Teigkugel mit der Naht nach unten und reichlich Mehl in den Topf. Verschließe ihn mit dem Deckel und stelle ihn in den kalten Ofen. Heize den Ofen auf 200°C O/U und backe das Brot mit Deckel für 30 Minuten. Nimm den Deckel ab und backe es für weitere 30-35 Minuten, damit die Oberfläche schön kross wird. Das Brot lässt sich einfach aus dem Topf lösen, wenn es gut durchgebacken ist, verlängere bei Bedarf die Backzeit um 5-10 Minuten, denn jeder Ofen backt anders. Nimm das Brot aus dem Ofen und lasse es ohne Topf auf einem Abkühlgitter kühlen, damit es außen nicht schwitzt. Fertig ist dein selbstgebackenes Brot. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### BROTTEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 1.5 EL** Honig
- 350 g** Wasser
- 500 g** Dinkelmehl (630)
- 2 TL** Salz
- 1 EL** Essig
- 50 g** Pinienkerne
- 50 g** Tomaten (getrocknet)
- 50 g** Röstzwiebeln

### ZUM FORMEN:

- 100 g** Dinkelmehl