

BROT OHNE KNETEN MIT TRESTER RESTEN / RESTEVERWERTUNG



Resteverwertung: Verwandle Trester Reste aus dem Entsafter / Slowjuicer ganz einfach in ein leckeres Brot. Super einfaches und schnelles Brot aus dem Gusseisentopf Alime <3 Dieses Brot muss nicht geknetet werden und der Teig ist innerhalb von nur 2 Minuten zusammengerührt. Der Teig besteht aus einem Dinkelmehl, welches aber auch durch Weizenmehl ausgetauscht werden kann. Dazu kommen ein wenig Hefe und Dattelsirup. Außerdem werden Trester Reste eingearbeitet, die beim Entsaften entstehen. Dadurch bekommt das Brot nicht nur einen besonderen Geschmack, sondern auch eine tolle Farbe. Nach dem Aufgehen wird der Teig einfach aus dem Topf auf etwas Mehl gegossen und kurz geformt. Gebacken wird das Brot dann in einem Gusseisentopf mit Deckel. Dieser bewirkt, dass der Wasserdampf, der aus dem Brot kommt, im Topf bleibt. So wird das Brot innen super weich und saftig und bekommt von Außen eine tolle Kruste. Kurz vor Ende der Backzeit wird der Deckel abgenommen, damit die Restfeuchtigkeit entweichen und das Brot fertigbacken kann.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und verbinde alles kurz mit einem Kochlöffel. Decke den Teig ab und lasse ihn an einem warmen Ort für 2 Stunden aufgehen.

BROT FORMEN

Streue das Mehl auf eine Silikonmatte. Gieße den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf das Mehl. Forme den Teig kurz zu einem Brot. Fette einen Gusseisentopf mit Backtrennspray. Ich habe hier den Topf "Alime" verwendet. Setze das Brot mit der glatten Seite nach oben drauf. Setze den Topf in den kalten Ofen. Stelle den Ofen auf 200°C O/U ein und backe das Brot für 45 Minuten. Nimm dann den Deckel ab und backe das Brot für weitere 15 Minuten fertig. So entsteht eine tolle Kruste. Serviere das Brot nach Belieben noch lauwarm.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

TEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 250 g** Wasser (lauwarm)
- 500 g** Dinkelmehl
- 2 TL** Salz
- 1 EL** Essig
- 50 g** Dattelsirup
- 250 g** Trester Reste (rote Bete, Karotte,...)

ZUM FORMEN:

- 100 g** Dinkelmehl