

# Knuspriges Topfbrot

Gibt es etwas leckerer als frisches Brot? Das Rezept des knusprigen Topfbrottes mit krachender Kruste wird alle Skeptiker überzeugen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



Foto: Dominic Hallau

## Zutaten

600 g	Weizenmehl
150 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Roggenvollkornmehl
100 g	Dinkelmehl
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
10 g	Frischhefe
100 ml	Wasser (zum Auflösen der Hefe)
100 g	Roggensauerteig
550 g	Wasser
20 g	Zuckerrübensirup
20 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
20 g	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für das knusprige Topfbrot in einer großen Schüssel Zucker und Hefe in Wasser auflösen und Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Dinkelmehl, Roggensauerteig, Wasser, Zuckerrübensirup und weiche Butter hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Der Teig muss geschmeidig sein, erst dann das Salz zugeben und abermals kräftig verkneten. Besonders luftig wird der Teig, wenn man ihn in einer Küchenmaschine durchknetet.
2. Den Teig nun mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Jeweils nach 30 Minuten den Teig einmal falten.

3. Nach dieser ersten Ruhezeit den Teig oval formen und mit der zusammengelegten Seite nach unten in ein Gärkörbchen geben und abermals 60 Minuten gehen lassen.
4. Kurz vor Ende dieser Ruhezeit den Backofen auf 250°C vorheizen. Den Topf, in dem das Brot ausgebacken wird ebenfalls schon in den Backofen stellen, dieser soll auch vorgewärmt werden.
5. Nach der Ruhezeit das Brot vorsichtig aus dem Gärkörbchen nehmen und in Topf legen. Zugedeckt 45 Minuten ausbacken, danach aus dem Ofen nehmen und sofort aus dem Topf nehmen. Am besten noch leicht warm genießen.

## Tipp

Für das knusprige Topfbrot ist ein Einfetten des Topfes nicht nötig, es lässt sich ganz leicht aus diesem nach dem Backen entfernen.