



# No-Knead-Bread mit Walnüssen und Bier

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	12 Std.
Garzeit	50 Min.
Portionen	1
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

## Teig

---

250 ml Wasser  
.12 Würfel Germ (ca. 5 g)  
100 ml Bier  
200 g Weizenmehl Type 550  
230 g Weizenmehl Type 1050  
1 EL Salz  
1 EL Malzextrakt oder Honig  
100 g Walnuskerne, grob gehackt

## Formen

---

Weißmehl zum Formen

## Teig

---

Wasser und Germ in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Restliche Zutaten begeben, 2 Minuten lang mit einem Löffel zu einem feuchten, klebrigen Teig verrühren. Nicht kneten.

Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken und mit einem Teller beschweren. Teig über Nacht an einem kühlen Ort aufgehen lassen.

## Formen

---

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig von allen Seiten zur Mitte falten, zu einer Kugel formen.





Küchentuch großzügig mit Mehl bestreuen. Teig darauflegen und die Enden des Tuches einschlagen.

Teig 2 Stunden aufgehen lassen.

## Backen

---

Bräter zudecken und auf einem Kuchenblech auf der mittleren Auflage mit Ober-/Unterhitze feucht 230 °C vorheizen.

Teig aus dem Tuch direkt in den heißen Bräter stürzen und mit dem Deckel zugedeckt 30 Minuten backen.

Deckel abnehmen, Hitze auf 210 °C reduzieren. Brot 20 Minuten fertigbacken.

Brot aus dem Bräter nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen**

**Blech mit Bräter zum Vorheizen einschieben.**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Ober-/Unterhitze 230 °C während 30 Min.**

**Deckel entfernen. Weiter backen.**

**Ober-/Unterhitze 210 °C während 20 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

Bräter mit Deckel ø26 cm

Gitterrost

