



# No-Knead-Bread mit Baumnüssen 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 Hefe (ca. 5 g)  
100 ml Bier  
200 g Weismehl  
230 g Ruchmehl  
1 EL Salz  
1 EL Malzextrakt oder Honig  
100 g Baumnuskerne, grob gehackt

## Formen

---

Weismehl zum Formen

## Teig

---

Wasser und Hefe in eine grosse Schüssel geben und gut verrühren. Restliche Zutaten begeben, während 2 Minuten 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 mit Deckel auf einem Kuchenblech auf der mittleren Auflage mit Ober-/Unterhitze auf 230 °C vorheizen.

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

Deckel wegnehmen, Hitze auf 210 °C reduzieren. Brot 20 Minuten fertig backen.

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. Weiterbacken.**

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

## Zubehör

---

Kuchenblech

Bräter mit Deckel ø26 cm

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

