No-Knead-Brot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	12 Std. 30 Min.
Garzeit	45 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Dieses No-Knead Brot überzeugt mit knuspriger Kruste und aromatischer Krume – ganz ohne Kneten! Durch die lange Gehzeit entwickelt der Teig ein intensives Aroma, bevor er im heissen Garraum gebacken wird. Ein einfaches Rezept für hausgemachtes Brot mit wenig Aufwand!

Teig

300 g Weizen-Vollkornmehl

200 g Halbweissmehl

2 TL Salz (ca. 14 g)

5 g Hefe, zerbröckelt

500 ml Wasser

Teig

Vollkorn- und Halbweissmehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe darunterrühren. Wasser dazugiessen, mit einer Kelle zu einem klebrigen Teig mischen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 12–18 Stunden ruhen lassen.

Formen

Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben, mit einem Teigschaber von allen Seiten lösen, hochziehen, in die Mitte falten, etwas drehen, wiederholen, ca. 5 Minuten ruhen lassen. Teig von der Arbeitsplatte lösen, mit der «Naht» nach unten zurück auf die Arbeitsfläche geben, mit den Handballen über die Arbeitsfläche ziehen, bis eine kompakte Kugel entsteht. Teig in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben, zugedeckt ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Brattopf ohne Deckel auf einem Gitterrost in den Garraum schieben, mit Profi-Backen bemehlt auf 230 °C vorheizen. Brattopf herausnehmen, Brot aus dem Gärkörbchen sorgfältig in den Brattopf stürzen, sofort zurück in den Garraum geben, ca. 45 Minuten backen.

Garraum auf 230 °C mit Profi-Backen bemehlt (vor)heizen

Backgut einschieben

Profi-Backen bemehlt 230 °C während 45 Min.

Tipps

Statt einem Brattopf eine mit Backpapier belegte Cakeform von ca. 25 cm verwenden.

Zubehör

Brattopf ohne Deckel

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	17.07.2025