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 Hefe (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 Walnusskerne, grob gehackt

Formen

Weißmehl zum Formen

Teig

Wasser und Hefe in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Restliche Zutaten beigeben, 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 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. Weiterbacken.

Ober-/Unterhitze 210 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Bräter mit Deckel ø26 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022