

# Rezept für Ruchbrot aus dem Topf



5 von 1 Bewertung

Das einfache Ruchbrot wird im Topf gebacken, dabei wird die Kruste wunderbar knusprig.

Gericht: Brot Land & Region: Schweiz Keyword: Brotbacken, Hefeteig

## Equipment

- Geeignete Glasschüssel oder Gusseisentopf (Darauf achten, dass die Schüssel oder der Topf auch bei hohen Temperaturen in den Backofen dürfen)

## Zutaten

- 500 g Ruchmehl
- 1 3/4 TL Salz
- 20 g frische Hefe (\*siehe Bemerkungen)
- 300 ml Wasser
- 1 EL Honig

## Anleitungen

1. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Hefe darüber bröckeln und mit dem Mehl vermischen. Das Wasser und den Honig dazugeben und in ca. 5 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Den Teig flach drücken und zu einem Brot formen. Das Brot auf ein zugeschnittenes Backpapier legen und mit Mehl bestäuben. Zudecken und nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Topf mit dem Deckel in den Backofen schieben und auf 240 Grad vorheizen.
5. Das Brot einschneiden und mit dem Backpapier in den vorgeheizten Topf legen. Den Topf mit dem Deckel zudecken und in den Backofen schieben.
6. Das Brot 25 Minuten backen und dann den Deckel entfernen. In 15 Minuten fertig backen.
7. Das Brot aus dem Topf nehmen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

## En Guete!

## Notizen

- Ich habe die Hefemenge auf 10 Gramm reduziert und dafür die Aufgehzeit verlängert.