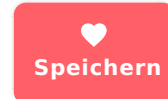


... > Zubereitungsarten > Backen




---

# Krustenbrot im Topf gebacken mit Joghurt



★★★★☆ 3.75 (2 Bewertungen)

 6 Kommentare

 25 Min.  simpel  20.04.2021

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

350 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630

150 g Roggenmehl

100 g Naturjoghurt, 3,8%

2 EL Balsamico, heller

2 TL Salz und Gewürze nach Belieben

1 TL Honig

240 ml Wasser, lauwarm

10 g Frischhefe

Öl oder Butter zum Einfetten

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 3 Stunden

🕒 Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 4 Stunden 15 Minuten

Alle Zutaten, außer Wasser und Hefe, in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und zugeben. Nun alles ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine.

Die Teigkugel mit Mehl bestäuben und mit einem feuchten Tuch abdecken, für 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend die Arbeitsfläche leicht mehlieren, den Teig darauf geben und insgesamt 4-mal falten. Dann eine Form mit Deckel (Römertopf, gusseiserner Topf) fetten und mehlieren. Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die rund geformte Teigkugel in die Form geben und die Oberfläche mehrmals einschneiden. Mit Deckel auf der untersten Schiene 50 Minuten backen. Wenn es dann noch nicht dunkel und krustig genug ist, der bäckt noch etwas ohne Deckel bis zum gewünschten Resultat weiter. Ca. 5 Minuten sollten reichen.

Auf dem Rost auskühlen lassen und am besten ganz frisch genießen.

## Rezept von

Wawusel

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

30.05.2021 08:26

Wawusel

gourmettine, das freut mich sehr! Wir lieben dieses Brot auch total. Je dunkler, je lieber..

**Antworten**

---

29.05.2021 18:31

gourmettine

Hallo Wawusel,

hat leider kaum den zweiten Tag erlebt! Herrlich krustig, innen aromatisch und

saftig ... ein sehr gutes Brot. Ich habe es im Gusseisentopf gebacken, und schön fanden wir es auch noch. Empfehlung

**Antworten**

---

11.05.2021 06:30

Wawusel

Huckyfamilie - freut mich, dass Du das Rezept ausprobiert hast. Ich bin mir sicher, Dein Brot war super !

**Antworten**

---

10.05.2021 16:53

Huckyfamilie

Es ist im Ofen bin sehr gespannt

**Antworten**

---

28.04.2021 06:58

Wawusel

Helweg1 - wie schön, dass es Dir geschmeckt hat und alles gut geklappt hat! Dem persönlichen Geschmack sind da keine Grenzen gesetzt, was das Verfeinern angeht. Röstzwiebeln, Speck, getrocknete Tomaten..Einfach mal ausprobieren. Freue mich auf Dein Bild.

**Antworten**

---

27.04.2021 17:08

Helweg1

ein wirklich sehr leckeres, einfach zu backendes Brot. Allerdings habe ich noch Röstzwiebeln rein getan. Danke für das tolle Rezept, ein Bild ist unterwegs

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

## **newsletter**

Zum Newsletter anmelden

## **Wir sind für Dich da**

FAQ

## **Live Rezeptsuchen**

fenchelgemüse rezepte, fondant rezepte, frühlingzwiebeln rezepte, hackfleisch-klopse rezepte, kartoffelgerichte rezepte, noriblätter rezepte, obst-streuselkuchen rezepte, rumkugeln rezepte, zitrone rezepte, zitronenquarkcreme rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH