

... > Spezielles > Ernährungskonzepte > Vegan

Dinkelbrot im Topf



 Druck

 Teilen

 Speichern

★★★★☆ 3.33 (1 Bewertungen)

 13 Kommentare

 30 Min.

 simpel

 27.08.2019

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

670 ml Wasser, lauwarm

2 ½ TL, gehäuft Zucker oder 22 g Honig

14 g Trockenhefe

940 g Dinkelmehl, frisch und fein gemahlen oder Type 1050

3 TL, gehäuft Salz

1 TL Brotgewürzmischung, evtl.

100 g Sonnenblumenkerne o. Ä., evtl.

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 4 Stunden 5 Minuten

Als Form entweder einen 3-L-Gusseisentopf mit Gusseisendeckel oder einen backofengeeigneten Topf mit ca. 24 cm Durchmesser und 14 cm Höhe verwenden.

Wasser, Hefe und Zucker vermischen, bis sich alles gut aufgelöst hat und 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Salz mischen, die optionalen Zutaten ebenfalls hinzugeben. Die Wasser-Hefe-Zucker-Mischung dazugeben und mit den Händen, das ist ganz wichtig, alles zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst, das dauert ca. 10 - 15 Min.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Ich stelle meine Schüssel meistens bei 50 °C Umluft in den Backofen.

In der Zwischenzeit den Topf mit Backpapier auskleiden, damit nichts kleben bleibt. Anschließend den Deckel auf den Topf legen und den Topf auf die 2. Schiene von unten in das Backrohr stellen. Bei 200 °C mit Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorwärmen. Hier wird bei beiden Backvarianten die gleiche Backtemperatur benutzt.

Nach der Gehzeit den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 6 - 8mal von außen zur Mitte hin falten, immer schön rundum den Teig von außen leicht anheben und in die Mitte einschlagen. Klebt er zu dolle an Händen oder Arbeitsfläche, ruhig noch etwas mit Mehl nachpudern.

Nach ca. 15 Min. den Topf aus dem Rohr nehmen. Vorsicht, er ist sehr heiß! Den Deckel öffnen.

Das gefaltete, runde Brot mit der gefalteten Seite nach unten in den Topf auf das Backpapier setzen. Den Deckel wieder auflegen und den Topf wieder zurück ins Backrohr stellen. Nach 75 Min. Backzeit ist das Brot fertig.

Nun den Topf aus dem Backofen nehmen. Aber aufpassen, er ist immer noch sehr heiß! Den Deckel abnehmen und das Brot noch ca. 10 Min. so stehenlassen. Danach aus dem Topf stürzen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Rezept von

kokosschale

Weitere Rezepte von kokosschale

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

26.01.2021 20:56

Andrea-Russell

Ach Gott vielleicht bin ich bekloppt aber auf jeden Fall neu am backen. Es heisst 2 Stunden Ruhezustand oben, aber im Rezept ist es nur 1 Std 10 min Ruhezustand.
Welches stimmt?

[Antworten](#)

27.01.2021 04:56

kokosschale

Ca. 1 Stunde steht da. Also auf die Minute genau muss das nicht sein in der Hauptgezeit. Aber bitte nicht viel kürzer oder länger.
Die 10 Min. Gehzeit für das Mehl-Hefe-Zuckergemisch sind wichtig. Aber auch da sind paar Minuten länger nicht schädlich.
Wichtig ist das alle Zutaten entsprechend der Mehlmenge angepasst umgerechnet werden über den Dreisatz.
Oben in der Kopfzeile des Rezeptes werden immer alle Gehzeiten, Backzeiten, etc. zusammengefasst und hingeschrieben.

[Antworten](#)

26.01.2021 00:49

Andrea-Russell

Muss ich es länger backen wenn ich das Rezept Verdopplung? Ich möchte so gerne ein langes Brot machen im topf

[Antworten](#)

26.01.2021 04:00

kokosschale

Hallo Andrea-Russel,
ich habe es auch schon größer gebacken.

938g Mehl
3 TL Salz, gehäuft
14g Trockenhefe

14g Trockenhefe
2,5 TL Zucker oder 22g Honig/Rübensirup
670 ml lauwarmes Wasser

Ansonsten verarbeiten wie oben im Rezept angegeben.
Gebacken wird es dann im geschlossenen Topf für 60 Min. und anschließend nochmal 10-15 Min. ohne Deckel.

Anteilig Roggenmehl kann auch verwendet werden, allerdings würde ich wahrscheinlich nur max. 25% davon benutzen. Sonst würdest du Sauerteig benötigen und das wäre dann wieder ein anderes Brot. 25% Roggenmehl + 75% Weizenmehl gehen auch.

Viel Erfolg und gutes Gelingen. Ich würde mich sehr freuen wenn Du im Anschluss von Deinem Kunstwerk berichten würdest. :)

Antworten

26.01.2021 04:19

kokosschale

Jetzt hab ich Quatsch gemacht und die selben Mengen nochmal aufgeschrieben. Ich Dussel...

Rechne bitte die Zutaten über den Dreisatz aus, wenn Du mehr oder weniger benutzen möchtest.

Z.B.: 938g Mehl = 670 ml Wasser
1800g Mehl = X
X = 1290ml Wasser (gerundet)
Rechnung: $1800g \times 670ml = 1.206.000$
 $1.206.000 : 938g = 1.285,71428571ml$

Doppelte Backzeit bitte nicht...das ist zuviel.

Bei doppelter Mehlmenge würde ich es erstmals mit 80 Min. probieren, danach noch 10-15 Min. ohne Deckel.

An der Farbe kann man eigentlich gut erkennen ob die Backzeit ausgereicht hat, wenn der Deckel geöffnet wird. Wenn Du etwas Erfahrung im Brotbacken hast, erkennst du das ganz schnell.

Ritze das Brot oben ruhig etwas ein bevor Du den Teigling in den heißen Topf legst. 1x längs, oder 2-3 x quer. Ein Kreuz bei runden Broten.

Antworten

14.04.2020 12:36

julchen2705

* Bräter nicht abtötet

Antworten

14.04.2020 12:35

julchen2705

Hallo, kann man das Brot in einem abtötet mit glas Deckel backen?

Antworten

25.01.2021 04:20

kokoschale

Hallo Julchen,
na klar kann das Brot auch im Topf mit Glasdeckel gebacken werden.
Allerdings muss ggf. auf den Plastikknopf aufgepasst werden-verträgt so
hohe Temperaturen nicht immer.

Antworten

02.02.2020 03:47

kokoschale

Das freut mich sehr Ula. :)
Es ist auch unser Lieblingsbrot seit geraumer Zeit, zumal man es wunderbar
variieren kann. Ich nehme auch einen Gusseisentopf mit Gussdeckel.

Antworten

01.02.2020 21:18

-ula-

Hey! Hab das Rezept heute ausprobiert und bin total begeistert. Es ist einfach
und lecker. Habe verschiedene Sorten Mehl (Roggen, Dinkel, Leinsamen und
Vollkorn) benutzt und einen Gusstopf verwendet. Das Brot hat eine
wunderschöne Kruste bekommen!

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

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

bisquitboden rezepte, bulgur rezepte, gnochi rezepte, kochkuchen rezepte,
maracujatorte rezepte, moussaka rezepte, pinsa rezepte, polentaschnitten rezepte,
schaschlikpfanne rezepte, yoghurt dressing rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH