

Gabriele Redden

Brot aus dem Topf



Gabriele Redden

BROT aus dem Topf

Fotografiert von
Karl Newedel

Bassermann






Liebe Backfreunde,

ist das nicht ein wunderbarer Duft, wenn frisch gebackenes Brot aus dem Backofen kommt? Warm und mit dieser unwiderstehlichen Kruste, in die man am liebsten sofort hinein beißen möchte ... Und wenn dann die erste Scheibe herunter geschritten und mit Butter bestrichen ist, die weiche Krume und der knusprige Rand ... was für ein unvergleichlicher Genuss!

Ich weiß nicht ob es Ihnen auch so geht, aber eines steht für mich fest: Brot ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel unserer Kultur und das selbstgebackene sicher auch eines der wertvollsten. Denn da weiß man, was drin steckt.

Als ich mich zum ersten Mal damit beschäftigte, lebte ich in den USA und vermisste das deutsche Brot sehr. Andererseits konnte ich mir nicht vorstellen, Brot selbst zu backen, weil ich es für einen zu komplizierten Vorgang hielt. Doch dann las ich, dass die Siedler, die in den amerikanischen Westen zogen, über ein universales Küchengerät verfügten, den Dutch Oven. Offenbar waren es Holländer, die den gusseisernen Topf mit Deckel mit in die Neue Welt brachten, wo er bei Cowboys, Holzfällern und Pfadfindern auch später noch sehr beliebt war. In diesem Topf wurden über einer Feuerstelle nicht nur Eintöpfe gekocht, darin wurde auch Brot gebacken.



Und genau so ein Bräter stand auch in meinem Schrank, ganz hinten. Er wurde viel zu selten benutzt, doch das änderte sich von Stund an. Schon meine ersten Versuche waren von Erfolg gekrönt, ganz egal welche Temperatur die verschiedenen Teige erforderten, die Brote gelangen immer. Seither backe ich unser Brot selbst, dabei variiere ich die Rezepte, je nach Gelegenheit mal pikant, mal eher süß. Die Vielfalt ist einfach großartig und inspiriert mich immer wieder zum Experimentieren. Meine Lieblingsrezepte finden Sie in diesem Buch.

Sollten Sie also auch einen gusseisernen Topf besitzen, kann ich Sie nur ermutigen ihn zum Brotbacken zu benutzen, denn Brot im Topf gebacken gelingt immer. Und wenn Sie noch keinen haben, die Anschaffung lohnt sich. Sicher, es braucht Geduld, weil die Teige meistens über mehrere Stunden gehen müssen, aber die tatsächliche Arbeitszeit ist kurz und die Vorfreude auf das frische, duftende Brot groß. Versuchen Sie es einfach und Sie werden erleben, wie leicht das geht.

Vie Spaß wünscht Ihnen Ihre
Gabriele Redden

Inhalt



Die Rezepte

*Sauerteig
selbst ansetzen 14*

Feine Hefebrote 16

*Aromatische
Sauerteigbrote 40*

Süße Brote 64

Glutenfreie Brote 76

*Pikante und süße
Brotaufstriche 86*

Wissenswertes

Vorwort 6

Wichtiges im Überblick 10

Die Geräte 11

Die Zutaten 12



Wichtiges im Überblick



Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben

Lassen Sie die Zutaten Raumtemperatur annehmen, bevor Sie mit dem Backen anfangen. Das gilt ganz besonders für Hefe und Sauerteig – beide können besser arbeiten, wenn sie mindestens 21 °C haben. Denken Sie aber auch bei der Zugabe von Wasser, Milch oder Eier daran. Um dies besonders hervorzuheben, haben wir bei jedem Rezept diesen Stempel abgebildet. Generell wird der Temperaturbereich 21 bis 24 °C als Zimmertemperatur angesehen.

Gehender Teig mag keine Zugluft

Sie werden merken, dass ich den Teig zum Gären immer zudecke. Das tue ich zum einen aus hygienischen Gründen, aber es ist auch ganz wichtig, um Zugluft zu vermeiden. Stellen Sie den gehenden Teig nie an eine zugige Stelle.

Unterschiedliche Teigkonsistenzen

Obwohl ich für ein Brot immer die gleichen Zutaten in den gleichen Mengen nehme, ist der Teig nicht immer gleich. Vielleicht hängt es mit der Temperatur und Luftfeuchtigkeit zusammen, vielleicht ist das eine Mehl etwas frischer als das andere. Vielleicht sind es auch mehrere Faktoren, die hier zusammenspielen. Lassen Sie sich nicht irritieren. Geben Sie eventuell etwas Mehl oder Wasser hinzu, so dass die im Rezept beschriebene Konsistenz erreicht wird. Und es passiert auch nichts, wenn der Teig zu dünn in den Topf kommt – das Brot wird trotzdem gelingen.

Kleiner Topf – großer Topf

Ich arbeite in diesem Buch mit dem 3-Liter- und dem 5-Liter-Topf. Wenn Sie nur eine Topfgröße zur Verfügung haben, können Sie trotzdem alle Brote backen: Wenn Sie die Zutaten, die ich für ein großes Brot (5-Liter-Topf) angegeben habe, halbieren, können Sie das Brot im kleinen Topf backen. Umgekehrt können Sie fast alle kleinen Brote auch im großen Topf backen – in den meisten Fällen ist der Teig so kompakt, dass er seine Form behält, schlimmstenfalls wird das Brot etwas flacher. Wenn Sie aus einem kleinen Brot ein großes machen möchten, verdoppeln Sie die Zutatenmengen.