



# Brotduft in der Luft



«No-knead bread» – Brot, das nicht geknetet werden muss – heisst es, und in der Tat macht man sich dabei die Finger nicht schmutzig. Viel wichtiger ist die Geduld, denn der Teig wird mit wenig Hefe getrieben und hat bis zu 18 Stunden Zeit, volles Volumen und ein schönes Aroma zu entwickeln. Dazu 2 g frische Hefe, also ein winziger Krümel, mit 400 g Mehl, Salz und Wasser zu einem feuchten Teig ansetzen, der dann mindestens 12 (besser 18) Stunden in der Schüssel aufgeht. In dieser Zeit arbeitet der Teig: Die Hefe wandelt Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Die daraus entstehende Kohlensäure bildet im Teig Blasen – pure Hefekraft, die den Teig schön lockert und hebt. Einmal geformt, ruht die Teigkugel gut bemehlt mit der Teignacht nach unten auf einem Küchentuch und kann sich für 1 bis 2 Stunden schön entspannen. Ca. 30 Minuten vor Backbeginn einen runden Gusseisentopf mit Deckel im 225 °C heissen Ofen stark erhitzen – im Gusseisentopf wollen wir es backen, dann kommt das Gluten im Teig mit dem heissen Gusseisen in Kontakt, und es entsteht eine knusprige Kruste. Den heissen Topf vorsichtig aus dem Ofen nehmen und den Brotteig direkt vom Küchentuch in den Topf stürzen. Mit Deckel 30 Minuten im Ofen backen, bevor das Brot ohne Deckel weitere 20 bis 25 Minuten lang eine goldene Farbe annimmt. Mithilfe einer Holzgabel aus dem Topf heben, auf einem Gitter auskühlen lassen und ein Stück feine Butter bereitstellen. Denn es gibt nichts Schöneres auf der Welt, als dieses selbst gebackene, knusprige Brot gleich nach dem Aufschneiden grosszügig damit zu bestreichen.