

"BACKEN IM TOPF" 40 REZEPTE FÜR TOPFBROT

Posted on 18. Februar 2020



Gutes Brote kann auf verschiedene Weise gebacken werden. Eine besonders einfache und sehr effektive Methode ist das Brotbacken im Topf. Aus diesem Grund habe ich für die BROT-Redaktion 40 exklusive Rezepte für ein Sonderheft mit dem Titel "Backen im Topf" kreiert.

Backen
im Topf

Ausgabe 01/2020
www.brot-magazin.de

Backen im Topf

RÜHREN, BACKEN, GENIEßEN

No-Knead-Brote
mit Erfolgsgarantie

TIPPS VOM BACK-PROFI

So gelingen Topf-Brote
besonders gut

AROMA-VIELFALT

Laib-Speisen aus
Weizen, Roggen, Dinkel
und Urgetreide

VON SÜSS BIS HERZHAFT

Kreative Rezept-Ideen
für jede Gelegenheit

IM HEFT

40 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher



Wunderschön & lecker

Mit dem Topf zum
perfekten Brot



8,50 EUR
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

Wo ist "Backen im Topf" erhältlich?

"Backen im Topf" ist hier direkt beim Verlag [Wellhausen & Marquardt Medien](#) erhältlich. Außerdem kann es beim Zeitungshändler des Vertrauens gekauft oder bestellt werden, wenn nicht im Sortiment. Da das Heft bereits nach wenigen Monaten restlos ausverkauft war, ~~ist es nur noch digital~~ verfügbar: [Digital-Ausgabe Backen im Topf Neuauflage](#) und wieder erhältlich ab dem 7. April 2021.

Was steckt in diesem Heft?

In diesem Sonderheft findest du ausschließlich Brot Rezepte von mir. Insgesamt 40 Rezepte von sehr einfachen No-Knead-Broten, die ohne spezielles Equipment auskommen, bis hin zu Rezepten für Fortgeschrittene. Ob Roggen, Weizen, Dinkel oder Urgetreide - alles ist dabei. Als Triebmittel dienen Sauerteig, Lievito Madre, Hefewasser oder auch einfach "nur" Hefe. Ob Weißbrot, rustikale Laibe, pikante Beilagenbrot oder süßes Soulfood- für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Außerdem gibt Brot-Experte und Referent internationaler Bäcker-Akademien Manfred Schellin Tipps & Tricks zum Thema Brot backen im Topf.

Das Sonderheft "Backen im Topf" umfasst 100 Seiten und kostet 8,50 Euro.

Hier findest du weitere [Rezepte für Brot aus dem Topf](#) auf diesem Blog.

Inhalt

Verschiedenes

Editorial	Seite 3
BROTladen Interessante Produkte fürs heimische Backen	Seite 60
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98

Selbst ist das Brot

Grundlagen: Leckere Brote aus dem Topf	Seite 6
Tipps & Tricks: So gelingt jedes Brot	Seite 22
Mühlenfinder	Seite 69
So funktionieren No-Knead-Brote	Seite 78



Wie dieses Heft funktioniert

Vorab
Alle Rezept-Brote in diesem Heft wurden ohne Zusatzstoffe in heimischen Küchen zubereitet sowie in handelsüblichen Haushalts-Öfen gebacken.

Philosophie
Im Mittelpunkt stehen Brote mit langer Garzeit. Sie machen nicht mehr Arbeit als schnelle Brote, die Teige reifen nur länger. Denn immer mehr Forschungen weisen darauf hin, dass viele Menschen Probleme mit der Verträglichkeit von Brot haben, die aber nicht im Zusammenhang mit dem Getreide oder Gluten stehen, sondern mit der schnellen Herstellung. Während der langen Garzeit werden schwer verdauliche Stoffe im Teig abgebaut. Zudem hat der Teig mehr Zeit, Aromen zu entwickeln. Am Ende ist das Brot also nicht nur verträglicher, sondern auch bedeutend leckerer.

Temperaturen
Mit Raumtemperatur sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Grobe Faustformel: pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich Garzeiten.

Wasser
Vorsicht bei der Wassergabe. Jedes Mehl hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man mit weniger Wasser (20-30%) beginnen und den Rest gegebenenfalls nachschütten.

Zeitangaben
Jeder Sauerteig, jede Hefe, jede Knetmaschine arbeitet anders. Daher sind Zeitangaben zwar erprobt, dennoch nur eine Empfehlung. Wenn ein Teig ausgeknetet ist, zeigt der Fensterrest, die Gärreife zeigt sich am Teig.

Sauerteig
Gerade Sauerteig ist eine große Variable, da jedes Anstellgut - abhängig von Feuchtigkeit und Art der Auffrischung - unterschiedlich fit ist. Daher sind hier immer Zeitfenster angegeben. Der Teig entscheidet, wann er reif ist, nicht die Uhr. Bei festeren Vorteigen erkennt man die Reife daran, dass der Teig sich in etwa verdoppelt hat und sich leicht nach oben wölbt. Bei flüssigeren Vorteigen geht man am besten mit einem Löffel an der Oberfläche entlang, ist der Teig sehr blaug, ist er reif. Eine andere Variante ist es, mit der Schüssel auf einen Untergrund zu klopfen. Fällt der Teig leicht zusammen, hat er die volle Reife erreicht und muss verarbeitet werden. Grundsätzlich gilt aber: Auch mit leichter Unter- oder Übergabe lässt er sich verwenden.

Die Bewertung
Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.
★☆☆ - einfaches Rezept
★★☆☆ - Rezept mit Anspruch
★★★☆☆ - sehr anspruchsvolles Rezept

Die Bewertung richtet sich danach, wieviel Aufwand und Vorkenntnis für ein Brot nötig sind. Zudem gibt es einen Hinweis, ob das Rezept für Einsteiger geeignet ist. Das ist es aus unserer Sicht immer dann, wenn alle Zutaten ohne größere Komplikationen schnell zur Hand sind. So kann es sein, dass ein einfaches Sauerteigbrot nur einen Stern hat, aber keine Einsteiger-Empfehlung, da eben erst Sauerteig angesetzt oder besorgt werden muss. Umgekehrt kann auch ein anspruchsvolleres Rezept für Neulinge geeignet sein, wenn die Zutaten schnell zur Hand sind.

Fachbegriffe
Brobacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 95 findet Du daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website www.baeckerlatein.de

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.
Wir freuen uns auf Euer Feedback.

[@brotmagazin](https://twitter.com/brotmagazin) www.brot-magazin.de
[/BrotMagazin](https://www.facebook.com/groups/brotforum) [facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)

Trotz größter Sorgfalt passieren manchmal Fehler. In Rezepten ist das besonders ärgerlich. Daher berichten wir entscheidende Fehler, sobald sie entdeckt werden. Du findest die Korrekturen hier: www.brot-magazin.de/korrekturen

Fehlerteufel im Heft:

- **Tipp mehrfach im Heft:** 1g Hefe entspricht nicht einer reisgroßen Menge, sondern eher einer erbsengröße. Ich empfehle immer abwiegen!
- **S. 29 Schoko-Nuss-Brot:** Es fehlen in der Zutatenliste 20-30 g Milch (bei Bedarf) - zum Ende der Knetzeit bei Bedarf mit einkneten. In der Zubereitung beim Hauptteig steht Butter statt Öl.

