

NO KNEAD SCHWARZBIERBROT - RUSTIKALER BROTGENUSS

Posted on 14. März 2019



Wie wär's heute mit einem herrlich rustikalen, knusprigen und saftigen Brot? Ich hätte für euch ein leckeres no knead Schwarzbierbrot im Angebot. Es ist in Anlehnung an meine [No knead Brötchen](#) entstanden und ganz genauso einfach und unkompliziert zubereitet...



Das Rezept

funktioniert wunderbar mit lediglich 1 g Hefe. Nach Wunsch kann es aber auch ganz ohne industrielle Hefe und dafür mit aktivem [Hefewasser](#) gebacken werden. Das schöne an diesem Rezept ist, dass kein langes kneten oder zig Vorteige oder andere Vorstufen nötig sind. Die haben zwar in anderen Rezepten auch voll und ganz ihre Funktion, aber durch die lange Reifezeit entsteht hier auch ein sehr guter Geschmack. Manchmal muss es auch mal einfach, praktisch und unkompliziert sein. Das einzige, was ihr hier benötigt ist Zeit. Davon ist aber die reine Arbeitszeit nur ein minimaler Anteil, den Rest macht der Teig ganz allein.

Obwohl ich die Variante mit natürlichem Hefewasser geschmacklich zwar leicht bevorzuge, finde ich beide Varianten ganz wunderbar und sehr lecker! Probiert es aus und überzeugt euch selbst, so einfach kann Brot backen sein!



Das neue Brotbackbuch

von **COOKIE**

• HERZGEMACHT •



NEW!

Jetzt (vor)bestellen!



Zutaten für das No Knead Schwarzbierbrot:

- 250 g Ruchmehl (alternativ Weizenmehl Type 1050)
- 220 g Weizenmehl Type 550
- 50 g Waldstaudenroggenvollkornmehl/Roggenvollkornmehl
- 200 g Schwarzbier (vorzugsweise alkoholfrei | alternativ Malzbier)
- 170 g Wasser
- 1 g frische Hefe
- 10 g inaktives Backmalz
- 12 g Salz

- zusätzlich: Öl für die Schüssel oder Teigwanne

Tipp:

Das Rezept kann auch mit [Hefewasser](#) zubereitet werden. Dazu einfach 170 g Wasser und 1 g frische Hefe durch **170 g** aktives Hefewasser austauschen.

No Knead Schwarzbierbrot zubereiten:

1. Alle Zutaten kurz aber gründlich mit den Händen oder mit Hilfe einer Teigkarte zu einer homogenen Masse vermengen (ggf. Hefe vorher im Wasser auflösen). Der Teig ist relativ fest.
2. Für etwa 10-12 Stunden (mit Hefewasser etwa 18 Stunden) in einer leicht geölten Schüssel oder Teigwanne bei 20-22°C reifen lassen. In dieser Zeit zweimal dehnen und falten ([stretch & fold](#)), so wie es zeitlich passt. (Zum Beispiel nach 1 und 2-3 Stunden. Wer möchte, kann statt der 2. Faltung auch laminieren. ([Video hier](#)))
3. Anschließend vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen.
4. Sehr schonend rund wirken und in ein bemehltes Gärkörbchen setzen - Schluss nach unten.
5. Nochmal für ca. 90-120 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.
6. Derweil den Backofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen, zusammen mit einem großen Gusstopf.
7. Teigling auf Backpapier stürzen (Schluss jetzt oben).
8. Samt Backpapier in den vorgeheizten Topf heben und den Deckel schließen. Für insgesamt etwa 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen und kräftig ausbacken.
9. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

