

Ohne Kneten Brot aus dem Thermomix



© Brot ohne Kneten - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



20 Scheiben

Aromatisch und würzig - mit getrockneten Tomaten und Rosmarin

Super einfach und gut vorzubereiten - kein kneten und nach 18-24 Stunden Ruhezeit kommt das Brot frisch auf dem Ofen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	getrocknete Tomaten in Öl
<input type="checkbox"/>	5 g	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	400 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	150 g	Buchweizenmehl
<input type="checkbox"/>	450 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1,5 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1,5 TL	getrockneter Rosmarin
<input type="checkbox"/>	30 g	Olivenöl

Zubereitung

1. Tomaten abtropfen lassen. Hefe, 100 g Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 vermischen. Tomaten und übrige Zutaten hinzufügen, 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Teig in eine Schüssel geben, abdecken und 18-24 Std. gehen lassen.
Alle 8 Std. einmal mithilfe einer Teigkarte grob falten, sodass eine rundliche Kugel entsteht.
2. Am nächsten Tag Backofen auf 250 °C (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Dabei einen geeigneten Topf samt Deckel (22 cm Durchmesser) mit vorheizen. Teig aus der Schüssel in den Topf schütten (Vorsicht, sehr heiß!), Topf mit Deckel wieder in den heißen Ofen stellen. Die Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren und Brot ca. 30 Min. backen. Deckel abnehmen, weitere ca. 15 Min. backen. Aus dem Topf stürzen und abkühlen lassen.



Um zu prüfen, ob das Brot fertig ist, mit den Fingerknöcheln auf die Unterseite klopfen - klingt es hohl, ist es fertig

Nährwertangaben

Pro Scheibe: ca. 130 kcal - 4 g E -3 g F - 21 g KH