

# Urdinkel-Treberbrot im Topf (Thermomix)

Über Nacht Gare, Backen im Bratentopf ca. 20 cm Durchmesser  
5 Min. Teigherstellung, 12-16 Std. Ruhezeit  
60 min. Backzeit

100	g	Treberschrot getrocknet	20 Sek/Stufe 10 fein mixen
600	g	Urdinkel Weiss-/Halbweissmehl	
1	TL	Trockenhefe	
1	TL	Apfelessig	
1	TL	Honig	
15	g	Salz (1gestr. EL)	
5.5	dl	kaltes Wasser	

alle Zutaten dazu geben,  
ungefähr 30 Sekunden/Teigstufe zu einem  
Teig fügen, Urdinkelteig wird nicht geknetet.  
Der Teig kann etwas klebrig sein. Zugedeckt  
im Kühlschrank während 12-16 Stunden  
aufgehen lassen. Danach den Teig ein  
paarmal Hochziehen und Falten, aus der  
Schüssel heben, und zu einer Kugel formen.  
Nicht kneten!

Auf ein Backpapier geben und 30 min. ruhen  
lassen.

Den Backofen mit dem Topf bei Ober und  
Unterhitze bei 230°C. vorheizen.

Das Brot mitsamt dem Papier in den Topf  
heben, Deckel drauf und die Ofentüre sofort  
wieder schliessen.

30 Min. mit Deckel backen, danach die Hitze  
auf 200°C. zurückstellen und 20 Min. ohne  
Deckel backen, dann noch 10 Min. fertig  
backen und die Türe einen kleinen Spalt  
Ofen lassen damit das Brot knusprig wird.  
Zum Auskühlen auf ein Gitter geben!



Es ist wichtig die Backzeit einzuhalten, damit das Brot, das  
viel Feuchtigkeit enthält, gut durchgebacken ist!