

# Brot aus dem Topf

*Dieser Beitrag enthält Werbung/Affiliate Links*

Beim Brotbacken gibt es unterschiedliche Zubereitungsmethoden und immer wieder erreichen mich Kommentare, welche besonderen Vorzüge das Brotbacken im Topf hat. Diese Art des Brotbackens ist keine Erfindung der heutigen Zeit. Bereits zu Großmutter's Zeiten wurde die Brotbackmethode im geschlossenen Topf angewandt. Das Brotbacken im Topf bietet besondere Vorzüge, welche nachfolgend notiert sind. Zudem ist es ein wunderbarer Anblick, wenn sich ein unförmiger und rissiger Brotteig in ein herrlich krosses und formschönes Brot verwandelt! Vom unwiderstehlichen Brotduft mal ganz abgesehen. ☐



**Beim Brotbacken im Topf bildet sich im Topf ein ganz besonderes Milieu, welches folgende positiven Auswirkungen hat:**

- Die Krume wird saftiger, weicher und lockerer
- Die Kruste wird krosser und erhält eine tolle goldbraune Färbung

- Der Teig geht besser und gleichmäßiger auf

### **Das Brotbacken im Topf hat noch weitere Vorzüge:**

- Kein Dampfstoß und Wasserschale auf dem Backofenboden notwendig
- Optimale Hitzeverteilung bei minimalem Hitzeverlust
- Unkompliziertes und entspanntes Brotbacken bei geringem Arbeitsaufwand. Im Video ist die Herstellung gut ersichtlich:  
[https://www.youtube.com/watch?v=9pZGmyPTU\\_w&t=7s](https://www.youtube.com/watch?v=9pZGmyPTU_w&t=7s)

Bei der **Wahl der Backart** kann Ober- und Unterhitze, Umluft, Heißluft, Gas, usw. eingesetzt werden. Ich persönlich backe Brot im geschlossenen Topf am liebsten bei Umluft. Die Hitzeverteilung ist gleichmäßig und das Backwerk bekommt rundherum eine gleichmäßige und optimale Bräunung.

### **Welcher Topf ist geeignet?**

Es können alle Töpfe, Bräter und Auflaufformen eingesetzt werden, welche einen Deckel besitzen und hitzebeständig bis 250 – 300 Grad sind. Egal ob aus **hitzebeständigem Glas, Ton, Aluguss, Emaille, Keramik, Stahl oder aus gusseisernem Material**, geeignet sind alle Materialen. Selbst der Bräter, welcher für die alljährliche Weihnachtsgans verwendet wird, funktioniert zum Brotbacken bestens. Töpfe und Formen mit nicht hitzebeständigen Teilen, wie Griffen oder Dichtungen, dürfen nicht eingesetzt werden!

**Brotbacken im Römertopf.** Herkömmliche Römertöpfe sind zwar geeignet, halten aber auf Dauer der hohen Hitze nicht stand und eine Materialermüdung kann eintreten. Mittlerweile sind im Handel spezielle feuerfeste Römertöpfe zum z.B. Brotbacken erhältlich und gut geeignet.

**Generell gilt: Umso dickwandiger der Topf ist, desto besser speichert er die Hitze und das Backergebnis wird besser.**

Töpfe aus geeigneten Materialien unterscheiden sich zum Teil extrem vom Preis! Es heißt nicht, dass ein besonders hochpreisiger Topf das beste Backergebnis hervorbringt. Ich persönlich setze gerne gusseiserne Töpfe zum Brotbacken ein. Aber auch die kostengünstige Variante, eine Glasform, bringt

ein perfektes Ergebnis hervor, welches sich kaum vom Backergebnis aus dem gusseisernen Topf unterscheidet.

**Nachfolgend sind Produkte notiert, welche ich zum Brotbacken einsetze und sehr gute Backergebnisse erzielle:**

**Gusseiserner Topf, Durchmesser 20cm**

Für fertige Brote mit einem Gewicht von 600 – 800g.

Hersteller: ProCook. Preis um 44,99 EUR

Hier geht's zum Produkt:

<https://amzn.to/2GRNkXz>



Diese Topfgröße ist ideal für das Brot aus der Backmischung RUSTIKAL von Tanjas glutenfrei.

**Gusseiserner Topf, Durchmesser 24cm**

Für fertige Brote mit einem Gewicht von 800 – 1000g.

Hersteller: Le Creuset. Preis um 259,- EUR. Hier geht's zum Produkt: <https://amzn.to/2U0m54t>

Hersteller: ProCook. Preis um 64,99 EUR. Hier geht's zum Produkt: <https://amzn.to/2J9zum4>

**Ofenfeste Glasform, Durchmesser 22cm**

Für fertige Brote mit einem Gewicht von 700 – 900g.

Hersteller: Pyrex. Preis um 19,30 EUR.

Hier geht's zum Produkt: <https://amzn.to/2LlC1wa>

Diese Topfgröße ist ebenfalls ideal für Brot aus der [Backmischung RUSTIKAL](#) von Tanjas glutenfrei.



### **Müssen Töpfe vorgeheizt werden?**

Ich heize meine Töpfe zum Brotbacken nicht vor, und gebe Brotteige, je nach Rezept, gerne in den kalten Backofen. Durch die Aufheizzeit des Backofens geht der Brotteig dann besonders gut auf. Diese Methode ist jedoch nicht für jedes Brotrezept gleichermaßen gültig. Bitte stets an die Zubereitung im jeweiligen Rezept halten.

Während der Backzeit, gerade zu Beginn, muss der Topf geschlossen bleiben! Auch wenn es verlockend ist, schnell in den Topf zu gucken – dies tut dem Teigling nicht gut! Das Milieu im Topf verändert sich dadurch, der Backprozess wird unterbrochen und es kann sein, dass der Teigling in sich zusammenfällt.

### **Welche Brote können im Topf gebacken werden?**

Im Prinzip können alle Brotteige, welche eine formstabile Textur aufweisen, im Topf gebacken werden. Auch Teiglinge aus dem Gärkörbchen können vorsichtig auf ein Backpapier gestürzt und mit dem Backpapier in den Topf gehoben werden.

### **Muss der Topf gefettet werden?**

Das Einfetten der Töpfe ist nicht nötig. Wenn der Teigling auf der Unterseite gut bemehlt ist, kann dieser direkt in den Topf

gegeben werden. Ich lege jedoch stets einen kleinen Backpapierabschnitt in den Topf und so bleibt der Topf dann schön sauber. Das Backpapier kann übrigens viele Male zum Brotbacken verwendet werden und schützt den Topf konsequent vor eingebroannten Rückständen.

### **Wie wird die Kruste besonders kross?**

Das Topfbrot erhält eine besonders tolle Kruste, wenn das Brot während der letzten 10 – 15 Minuten des Backvorgangs ohne Deckel bäckt. Das Brot wird bei gleichbleibend hoher Hitze weitergebacken. Wie kross das Brot werden darf, kann so selbst entschieden werden.

### **Das Brot ist fertig!**

Ist die Backzeit vorüber, lässt sich das wunderbare und formschöne Brot erblicken. Das Brot sollte direkt nach dem Backvorgang aus dem Topf gehoben werden. So wird verhindert, dass sich auf der Brotunterseite Feuchtigkeit bildet und es matschig wird. Die Töpfe sind direkt aus dem Backofen extrem heiß! Die Verwendung von Ofenhandschuhen ist sehr anzuraten, denn diese bieten einen zuverlässigen Hitzeschutz. Das fertige Brot nun am besten mithilfe eines Pfannenwenders vorsichtig aus dem Topf nehmen und vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### **Nachfolgend zeige ich euch glutenfreie Brotrezepte, gebacken im Topf.**

Foto links: [Weißbrot](#)

Foto mitte: [Rustikales Brot](#)

Foto rechts: [Saaten-Karotten-Brot](#)



Ich wünsche euch viel Freude beim Brotbacken und stets gutes

Gelingen!

Eure Tanja