

# Wer backt das knusprigste Brot?

Das Rezept mit dem knusprigen Bierbrot (Essfrage vom 19. 9.), das in einem vorgeheizten gusseisernen Topf, quasi einem Zweitofen, gebacken wird, hat allerhand Reaktionen bewirkt - Brot ist allen heilig, in jeder Hinsicht, ob hefefreier Fladen oder luftige Baguette, ob Bauernbrot oder Pumpernickel, Roggenbrot oder Zopf.

Leser P. K. zum Beispiel findet die «Beratung etwas weither geholt», im Grunde «eine Art Lachnummer». Und versichert, er backe schon seit dreissig Jahren knusprige Brote «mit allerlei Mehl und nur Wasser, Hefe und Salz. Das alles geschieht in meiner Küche zu Hause in einem gewöhnlichen V-Zug-Ofen. Ich stelle zuerst einen Hebel her (Vorteig) und habe in all den Jahren nie einen Misserfolg gehabt.»

Leserin S. B. H. hat bei einem Nachtessen von einem grossen Bürlibrot gegessen, das die Gastgeberin selber gebacken hat. «Ihr Tipp in Ehren», schreibt sie jetzt, «aber es geht definitiv einfacher.» Angefügt hat sie das Bürli-Rezept, das sie von der Gastgeberin erhalten hat:

1 kg Halbweissmehl, 7,5 dl Wasser, Hefe für 1 kg Mehl (Tipp: Biohefe geht schöner auf), 3–4 Kaffeelöffel Salz mischen und zu einem homogenen Teig kneten (je länger desto besser; Masse bleibt dennoch zähflüssig).

2–4 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehenlassen Ofen auf Maximalhitze (300 °C) vorheizen.

Backblech mit Backtrennpapier vorbereiten.

Die relativ zähflüssige und klebrige Masse auf der mit Mehl bestäubten Küchenablage ausleeren.

Teig in zwei Teile schneiden, sofern man das Bürlibrot nicht in einem Stück möchte.

Den Teig aufnehmen und so gut wie möglich in einer Knopfform auf das Backblech legen (bei zwei kleinen Broten Vorgang entsprechend wiederholen; passen auf 1 Blech).

Dann das Blech sofort in den vorgeheizten und wirklich heissen Ofen schieben.

Gesamtbackzeit: 40 Minuten.

Den Ofen während des Backvorgangs nicht öffnen, sondern nach 20 Minuten lediglich die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.