

# Den Teig ja nicht kneten

**BROTBACKEN** • Knusperfeines «No knead bread» war für Urs Messerli die grosse Entdeckung während der Coronazeit. Er hat seine Meinung über die Herstellung des Teiges tüchtig revidieren müssen.

«Man lernt nie aus.» Die oft zitierte Redewendung trifft sogar für einen Kochprofi wie Urs Messerli zu. Sein grosses Aha-Erlebnis hatte er in diesem Jahr, als er als Experte bei den Lehrabschlussprüfungen für Köche amtierte. «Erwin Mumenthaler, einer der Kochfachlehrer der Gewerbeschule Bern, bereitete einen Apéro vor. Dabei sah ich, dass er verschiedene Teige auf Tellern hat liegen lassen und diese später in einem Gusseisentopf zu Brot gebacken hat», sagt Messerli. Von Neugier gepackt, habe er sich bei ihm erkundigt und erfahren, dass er «No knead bread» aus dem Ofen genommen habe. «Brot ohne Kneten – für mich etwas Neues.»

Beim Punktekoch wurden sofort Erinnerungen geweckt. Vor gut 20 Jahren habe er in seinem Restaurant den Gästen hausgemachte Brötchen auf-tischen wollen: «Aus diesem Grund habe ich mich von einem guten Bäckermeister in die Kunst des Brotbackens einführen lassen», so der Inhaber der mille sens groupe AG. Das A und O, so habe er damals gelernt, sei

**«Ich staunte immer wieder aufs Neue, wie geschmacklich hervorragend die Brote wurden.»**

Urs Messerli

das gute Kneten des Teiges, damit sich der Kleber aus dem Weizen löse. Wichtig sei zudem eine lange Teigführung, damit sich der Geschmack entfalten könne.

«Und jetzt kommt dieser Berufsschullehrer und erklärt mir, er backe Brot aus einem Teig, der nicht geknetet werden müsse.» Messerli liess nicht locker und hat sich um das Rezept bemüht. «Im Gegensatz zu der mir bisher bekannten Zubereitungsart braucht es zur Herstellung von «No knead bread» etwas mehr Zeit. Ähnlich wie bei Sauerteigbroten», sagt Urs Messerli. Den perfekten Sauerteig anzusetzen sei eine kleine Wissenschaft und brauche nebst Können vor allem viel Geduld.»

Die sei bei einem «No knead bread» ebenfalls gefragt. Die lange Teigführung verlange ausreichend Zeit. «Nicht, um am Teig zu arbeiten und zu kneten, sondern um ihm die nötige Ruhe zu lassen. Dadurch löst sich der Kleber von selbst aus dem Mehl», so Messerli.

**Probieren geht über studieren**

«Ich habe mich mit der Rezeptur auseinandergesetzt und mich im Internet und bei meinen Kochkollegen über diese speziellen Brote informiert.» Urs Messerli liess es nicht dabei bewenden. Er hat – wie so viele andere während der Coronazeit – vermehrt Brot gebacken und dabei auf das Kneten des Teiges verzichtet. «Dabei habe ich sogar eine Teigführung über vier Tage im Kühlschrank sehr erfolgreich ausprobiert. Ein Porzellantopf hat mir als ideale Backhilfe gedient. In ihm sind die herrlichsten, sehr knusprigen Brote entstanden.» Der Spitzenkoch war sehr erfreut über die geschmacklich hervorragenden Ergebnisse: «Die Wärme im Gusseisen- oder Porzellantopf lässt sich bestens regulieren und der Deckel sorgt während des Backens für den nötigen Dampfdruck. Das Brot wird luftig und geht entsprechend auf, ohne viel Hefe zu verwenden.»

Urs Messerli hat probiert, mit verschiedenen Beilagen den Broten eine persönliche Geschmacksnote zu verleihen. Es habe bestens geklappt, «ob mit Aroniabeeren, Fenchelsamen, Nüssen, Safran, Rotwein anstelle eines Teils Wasser oder mediterran mit getrockneten Tomaten, Kräutern oder



Ein Brot, so richtig zum Anbissen – knusprig und geschmackvoll.

Urs Messerli

## «No knead bread» mit Rotwein und Sonnenblumenkernen

(Zutaten für ca. 500 g Brot)

- 230 g Weissmehl
- 200 g Ruchmehl
- ¼ TL Trockenhefe (1 bis 2 g)
- ½ TL Salz (10 g)
- 2,5 dl lauwarmes Wasser
- 1 dl Rotwein
- 50 g Sonnenblumenkerne

**Zubereitung**

Mehl, Hefe, Sonnenblumenkerne und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Wasser und Rotwein beigegeben und mit Holzkelle kurz umrühren (maximal 1 Minute, keinesfalls kneten). Teig mit Folie und einem Teller abdecken, 12 bis 18 oder gar 24 Stunden

ruhen lassen (je nach Temperatur). Teig mit einem Horn auf eine bemehlte Unterlage kippen. Nun wie ein Couvert von allen Seiten einklappen (nicht kneten). Teig auf gemehlten Teller geben («Couvert-Öffnung» unten). Mit Tuch abdecken, nochmals 2 bis 4 Stunden ruhen lassen. Gusseisentopf mit Deckel im Ofen bei 230°C vorheizen. Brot in den Topf kippen («Öffnung» ist jetzt oben). Zudecken und bei 230°C 30 Minuten backen. Deckel entfernen, noch 10 bis 15 Minuten weiterbacken/bräunen. Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Hinweise**

Je nach Mehlgütequalität können gesamthaft

bis zu 450 Gramm verwendet werden. Wenn ein Teil Ruchvollkornmehl verwendet wird, kann die Hefemenge leicht erhöht und die Gärzeit etwas verlängert werden.

In einem professionellen, leistungsstarken Umluftofen sind 230°C die ideale Backtemperatur. Bei anderen Öfen kann diese auf 240°C oder gar 250°C erhöht werden.

Eventuell muss die Endbackzeit (bräunen) etwas erhöht werden, damit wirklich eine starke Krustenbildung entsteht.

Ich habe das Brotrezept mit Rotwein und Sonnenblumenkernen ergänzt und mengenmässig angepasst. Dieses Brot schmeckt ausgezeichnet zu Weich- und Hartkäse. **Urs Messerli/Jim Lahey**

Oliven. Je nach Vorliebe oder mit kleinen Vorstellungen, wozu das Brot gereicht werden soll, freue ich mich jeweils, wie mit sehr wenig Aufwand am Teig etwas so Gutes entstanden ist», so Messerli und gibt zu bedenken, dass je

nach Zutaten ein «No knead bread» inwert zwei bis drei Tagen aufgebraucht werden müsse, in der Regel sei es jedoch länger haltbar.

«Eine bekömmliche Käseplatte, dazu ein knusperfeines Brot und ein

Glas erfrischerender Wein – was braucht es mehr, um einem warmen Sommerabend zu einem kulinarischen Höhenflug zu verhelfen?» Urs Messerli's rhetorische Frage ist schnell beantwortet: «selber ausprobieren.» **Jürg Amsler**

## «Kleiner Wald», Pinot noir, 2015

Zum «No knead bread» mit Rotwein und zur Sommerkäseplatte trinke ich am liebsten einen schönen, gereiften Pinot noir. Ich habe ein paar Favoriten und bin nicht abgeneigt, einen guten Schweizer Blauburgunder den meist ziemlich teuren Burgundern vorzuziehen. Die Wahl fiel jedoch – vor allem wegen des Jahrgangs (2015) – auf den «Kleinen Wald» von Michael Wenzel, einem Ausnahmewinzer aus dem österreichischen Burgenland. Es gibt nicht manche Rebsorte, bei der die perfekte Lagerung – respektive der richtige Genusszeitpunkt – einen so grossen Mehrwert ergibt wie bei einem hochklassigen Pinot noir. Erst dann eröffnen sich aromatische neue Dimensionen, und die Eleganz eines gelungenen Pinots ist fast nicht zu toppen. Dies wird leider vielfach beim Genuss dieser Weine zu wenig beachtet.

Der «Kleine Wald» überzeugt durch seine tiefgründige, rotbeirige Frucht und die dunkle Würzigkeit. Er schmeckt nach Waldboden, Johannisbeere, Zimt, Kirschen, trockenen, reifen Tanninen und roten Waldbeeren. Er hat eine gute Säurestruktur, einen dezenten Holzeinsatz, einen kraftvollen Körper und einen langen Abgang. Ein grossartiger Genuss.

Das Weingut Wenzel ist eines der ältesten Weingüter in der Freistadt Rust (A) und schon seit jeher für edelsüsse Weine, vor allem den «Ruster Ausbruch», bei Weinliebhaberinnen und -liebhabern im In- und Ausland bestens bekannt. Die Förderung und Kultivierung einheimischer Rebsorten wie Furmint, Gelber Muskateller und Blaufränkisch war schon immer das Bestreben der Familie Wenzel. Beeindruckt von der Vielfältigkeit der Ruster Weinlandschaft und überzeugt vom Potenzial des Terroirs setzt Michael Wenzel diesen Weg nun zielstrebig fort. Er bewirtschaftet seine gesamte Rebfläche nach biologischen Richtlinien. Seine mengenmässig wenigen und aussergewöhnlichen Naturweine werden bis nach Australien exportiert. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern, www.millevins.ch

## Ein Brot geht um die Welt

**DER ERFINDER** • Wer im Internet auf Google nach «No knead bread» sucht, findet in-nerhalb Kürze knapp 15 Millionen Einträge. Das knetfreie Brot nach dem Originalrezept von Jim Lahey – es wurde 2006 erstmals in der «New York Times» publiziert – hat rund um den Globus seine Liebhaberinnen und Liebhaber gefunden. Nicht zuletzt deshalb, weil mit wenig Aufwand ein narrensicheres Ergebnis entsteht. Entgegen der weit verbreiteten Meinung, dass der Teig stark geknetet werden soll, um den Getreidekleber (Protein) zu aktivieren, beschreitet der US-Amerikaner von der Sullivan Street Bakery in New York andere Wege. Er sagt, man solle – statt durch starkes Kneten – es der Hefe überlassen, die elastische Homogenität des Teiges zu bewirken. Dazu brauche es viel Zeit, also eine lange Teig-gärung; dies wiederum erzeuge eine starke Aromabildung. Ebenso entscheidend sei das Backen. In einem geschlossenen Gusseisentopf werde bei hoher Hitze eine Dampfwirkung erzeugt, was eine schöne Kruste und luftige Krume gebe. **sl/pd**

[www.youtube.com/watch?v=13Ah9ES2yTU](https://www.youtube.com/watch?v=13Ah9ES2yTU)



Jim Lahey.

sullivanstreetbakery.com