

# Frisches Brot – so lecker wie vom Bäcker



Frühaufsteher kennen ihn: den unwiderstehlichen Duft von frisch gebackenem Brot, der morgens durch die Straßen zieht, wenn die Bäcker die ersten fertigen Laiber aus dem Ofen ziehen. Warum nicht einmal die eigene Küche mit diesem Duft erfüllen? Brot backen ist nicht nur etwas für den Profi-Bäcker. Das klappt auch am heimischen Herd. Mit Toppits® ist es ganz einfach, frisches Brot zu backen – Sie benötigen nicht einmal einen Backautomaten dafür.



## Der Toppits® Top Tipp

Probieren Sie einmal, Brot im Bratschlauch von Toppits® zu backen. Das Brot gelingt darin herrlich frisch: Das ganze Aroma der Zutaten bleibt durch die Zubereitung im Bratschlauch erhalten.

Das geht so:

- Gewünschtes Brot Rezept auswählen und entsprechend den Teig zubereiten.
- Den fertigen Teig in den Brat-Schlauch geben, auf beiden Seiten etwas Platz lassen
- Brat-Schlauch fest zubinden
- Mit einer Schere senkrecht zur Schweißnaht einen ca. 1 Zentimeter großen Luftschlitz oben rein einschneiden
- Bratschlauch auf ein kaltes Blech und ab in den Ofen

Die einzelnen Schritte können Sie auch als Video unter [www.youtube.com/toppits](http://www.youtube.com/toppits) einsehen.

# Frisches Brot – so lecker wie vom Bäcker



## Rezept für Toskanisches Olivenbrot

---

- 500 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 1/2 TL Salz
- 350 ml Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Parmesan, gerieben
- 100 g grüne Oliven, entsteint und gehackt
- 50 g Tomaten, getrocknet, gewürfelt
- 100 g Walnusskerne, gehackt
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 1 Packung italienische Kräuter, TK (20 g)
- 1/2 TL gerebelter Oregano
- 3 Knoblauchzehen, gehackt (können entfallen)
- 1 Toppits® Bratschlauch

Mehl und Hefe mit Salz in einer Schüssel mischen, nach und nach Wasser und Öl einarbeiten. Den dickflüssigen Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Nach und nach die restlichen Zutaten mit einarbeiten. Den Teig in den Toppits® Bratschlauch füllen, verschließen und erneut 45 Minuten gehen lassen. Mit der Schere senkrecht zur Schweißnaht ca. 1 cm einschneiden. Den Bratschlauch auf ein kaltes Blech legen und bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 50 bis 60 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aufschneiden und mit einer pikanten Tomatenbutter servieren.

Sie suchen ein leckeres Ciabatta Rezept? Noch mehr Ideen zum Backen finden Sie unter [www.toppits.de](http://www.toppits.de).