

Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

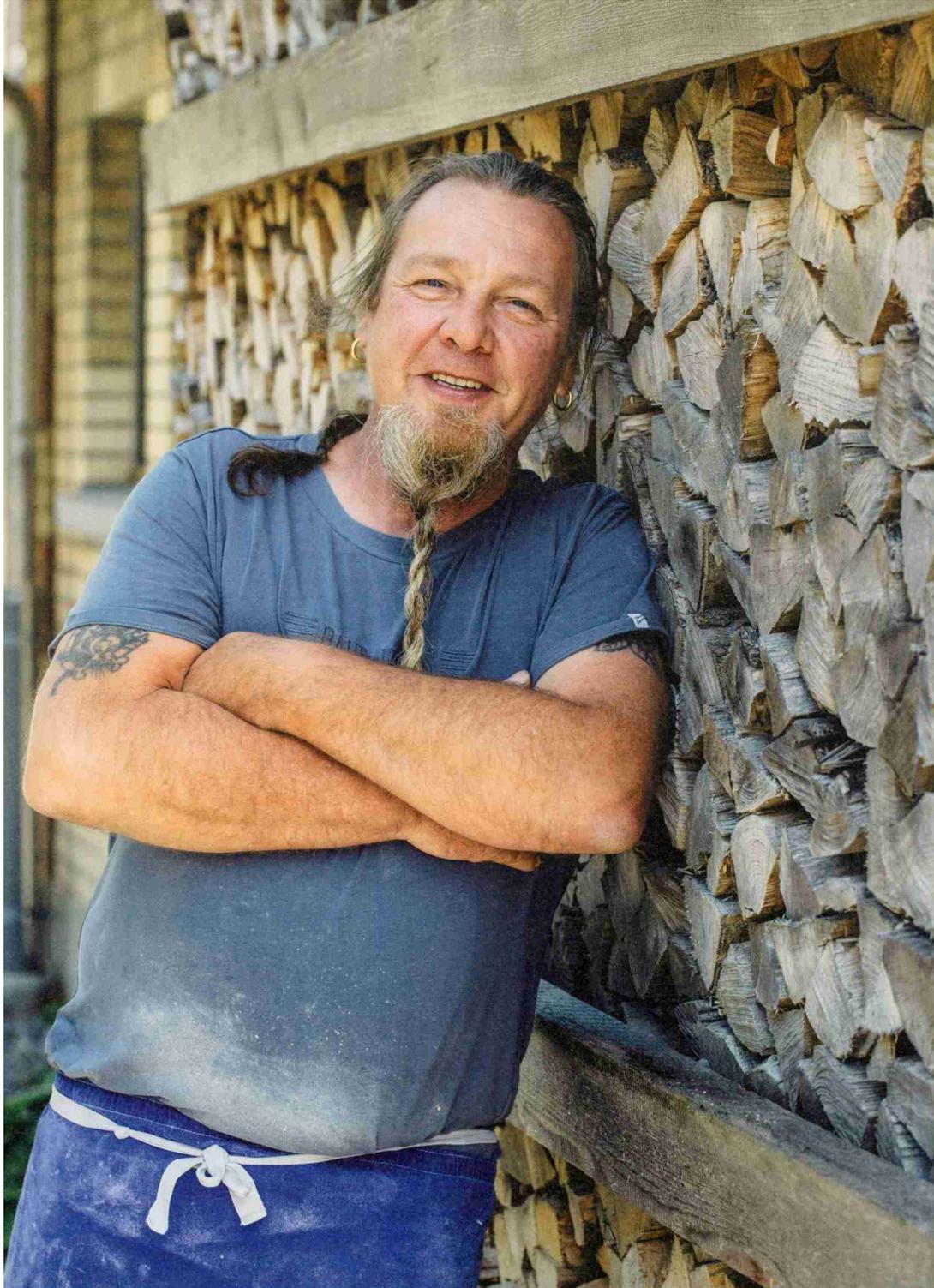
marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²

GASTGEBER | *Daniel Amrein*



SO ARBEITET DOCH KEINER MEHR

TEXT
Britta Wiegelmann
BILDER
Claudia Link

Daniel Amrein wollte nie Bäcker werden. Bis er begriff, dass er einfach auf seine Art backen muss, damit es ihm Spass macht. Seine Art? Eigenbrötlerisch – und mit viel, viel Zeit.



Eigenbrötler, das ist der Name seiner Bäckerei. Und auch seine Natur. Daniel Amrein zeigt, wie sehr es sich lohnen kann, sein eigenes Ding zu machen. Sein Brot ist eine Wucht. Und das Geschäft läuft. Obwohl er für einen Laib mehrere Tage braucht. Und nur selten ans Telefon geht.

In Brooklyn oder Madrid oder San Francisco, auch nur in Zürich wäre Daniel Amrein ein Star. Die Tattoos. Der Zopf. Der englische Vintage-Töff. Und dieser Bart! Ein paar Jahre lang und gedreht wie eine Korkezieherspirale. Er backt bio. Mit regionalen Zutaten. Auch glutenfrei und vegan. Formt jedes Brot von Hand. Steht ihm übrigens gut, die mehlbestäubte Bäckerschürze. Macht sich perfekt vor dem handgemauerten Holzofen. Kurz: Daniel Amrein ist ein Traum für Journalisten, Fotografen, Hipster, Foodies. Nur, dass er mit alledem nix am Hut hat. «Ich war lange Aussenseiter, jetzt bin ich plötzlich voll im Trend», sagt er und lacht sein bebendes Lachen. «Dabei will ich nur backen.» Früher hat er noch damit geworben, dass bei ihm alles handgemacht sei, «heute erwähnen wir das gar nicht mehr. Meine Kunden wissen das sowieso.»

Nach diversen Versuchen, ihn zu kontaktieren, die er gelassen vorbeiziehen liess, hat es nun geklappt, und wir treffen Daniel Amrein in Alberswil, einem 573-Einwohner-Dorf im Kanton Luzern. Dort liegt der Erlebnisbauernhof der Stiftung Agrovision. Ein Ensemble aus Biohof, Käserei, Trockenfleischverarbeitung, Restaurant sowie der Holzofenbäckerei, die er vor drei Jahren in der Anfangsphase pachtete und wo heute sein Sohn Sven backt. Seine eigene Backstube hat er in Wauwil. In der hat schon sein Vater gebacken, und Daniel hatte sich geschworen, nie in seine Fussstapfen zu treten. Bis er es doch tat. «Erst fand ich's schrecklich: die viele Arbeit! Aber dann habe ich irgendwann angefangen, die Dinge auf meine Art zu machen. Und auf einmal hat's für mich gestimmt.»

Der Vater allerdings bekam erstmal die Krise. Denn «auf meine Art», das hiess ohne Rücksicht auf Gewinne und Verluste. «Ich mach nie eine Überlegung wegen der Rendite.» Anschauungsstück Sauerteig: Daniel gibt den Vorteig mit Wasser, Mehl und Salz in die Artofex, eine 60 Jahre alte Zweiarmknetmaschine in Fifties-Vanillegelb. «Die hab ich im Internet gefunden, keiner will mehr solche Maschinen, weil sie so langsam sind», sagt er. «Aber ein moderner Spiralkneter quetscht den Teig. Die Artofex dehnt ihn nur, genau wie die menschliche Hand. Das braucht mehr Zeit, aber das ist mir wurscht.» Zeit ist nicht das Mass, in dem er denkt. In seinem Rezept für den Vorteig steht: «Der ganze Prozess kann bis zu sechs Tage dauern.» Mehr oder weniger. Der Teig sagt's einem dann schon. Eine zweite Maschine verknetet derweil die Zutaten für süsse Brötli, ein ganz einfaches Rezept. «Ich gebe auch Backkurse und finde nichts schlimmer, als wenn die Leute es zu Hause nicht mehr hinkriegen, weil's zu kompliziert ist.»

Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²

Sein Mehl mahlt Daniel Amrein an jedem Backtag frisch. Ein Biobauer in der Gegend baut das Getreide extra für ihn an. «Normalerweise wird vor dem Mahlen der Keim entfernt, denn der enthält Fett, und wenn der Müller auf Vorrat mahlt, wird das Mehl irgendwann ranzig. Ich möchte aber den Keim drin haben, er ist das Wertvollste am Korn. Also mahlen wir selber.» Weizenmehl verarbeitet er kaum. «Ich hab sehr gerne die Urkörner. Einkorn oder Emmer zum Beispiel, die sind auch fachlich anspruchsvoll. Sie haben ganz wenig Kleber und sind eher nass. Es ist fast unmöglich, sie maschinell zu bearbeiten, da braucht's Fingerspitzengefühl. Die Industrie umgeht das Problem, indem sie dem Mehl Weizenkleber untermischt.» Für sein Roggenbrot werden die Körner nicht gemahlen, sondern gebrochen; einen Teil überbrüht er zudem vor dem Backen mit heissem Wasser, sodass die Zuckerstoffe karamellisieren. Auch Kürbiskerne weicht er ein, denn «ein Kilo Kürbiskerne nimmt 600 Gramm Wasser auf. Wenn man sie nicht vorher wässert, ziehen sie die Feuchtigkeit aus dem Teig.»

Ein entnervter Bewerber hat ihm mal gesagt: «So wie du arbeitest heute doch keiner mehr.» Das könne sich unmöglich rentieren, meinte der junge Mann – ein Argument, das Daniel schon von seinem Vater gehört hatte. «Aber wir zeigen, dass es funktioniert.» Die Halbfabrikate der Industrie seien ja auch nicht gerade billig. «Wenn ich etwas selber mache, kann ich auch die Qualität selber bestimmen. Und wenn die Qualität stimmt und die Kunden wiederkommen, dann kann ich den Preis voll ausschöpfen. Bei mir kostet ein Brot eben fünf Stutz.» Auch Zutaten wie Konfi, Nuss- oder Mandelmasse stellt er im Haus her. «Fixfertige Mandelmasse ist mit Zucker gestreckt, der ist billiger als Mandeln», sagt er und erzählt, wie sein Vater als Lehrling während des Mandelblanchierens immer laut pfeifen musste. «So war der Bäckermeister sicher, dass keiner von den teuren Mandeln ass.» Er selber gibt in die Mandelmasse frische Bittermandeln für intensiveren Geschmack. Fünf Bäckerinnen arbeiten mit ihm in der Backstube, alle schon



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Brot – einfach

30 Min. Vorbereitung, 90 Min. Gärzeit und 25 Min. Backzeit

KASTANIENBROT

140 g geschälte
Kastanien

im heissen Ofen oder in der Pfanne
rösten. Abkühlen lassen und
leicht aufbrechen.

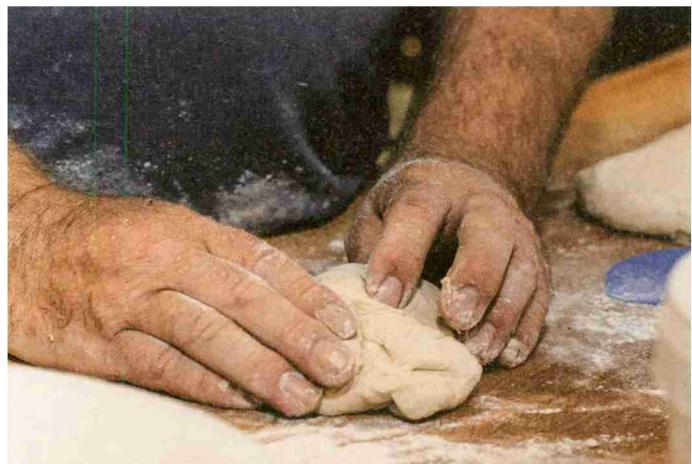
15 g Hefe
160 g Wasser
240 g Weizenmehl
5 g Meersalz
25 g Butter
70 g Marronipüree

in
auflösen. Mit
zu einem Teig mischen.
beigeben, 3 Min. kneten.
und
beigeben und zu einem dehnbaren
Teig kneten. Kastanien daruntermischen.
60 Min. zugedeckt gären lassen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Dann den Teig in 2 Stücke teilen und
diese nochmals 30 Min. gären lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad
ca. 10 Min. anbacken. Bei 190 Grad weitere
15 Min. fertig backen.



Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

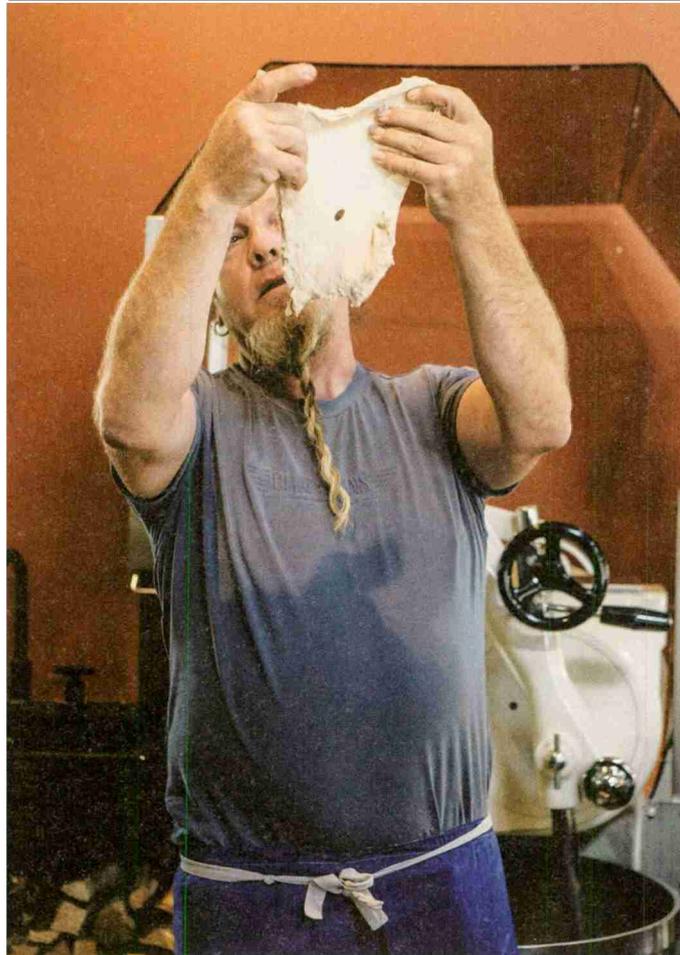
marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Daniel Amrein hat die Bäckerei seines Vaters übernommen und Sohn Sven bäckt Brote für die Stiftung Agrovision, die mit dem Biohof Burgrain – wo diese Fotos entstanden sind – eine Erlebnis-Plattform geschaffen hat. Sie besteht aus Käse- und Fleischproduktion, Museum und Restaurant, in dem auch die Backstube mit Holzofen untergebracht ist. So sehen die Gäste den Teig, der später als Brot bei ihnen landet. Fein!

Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

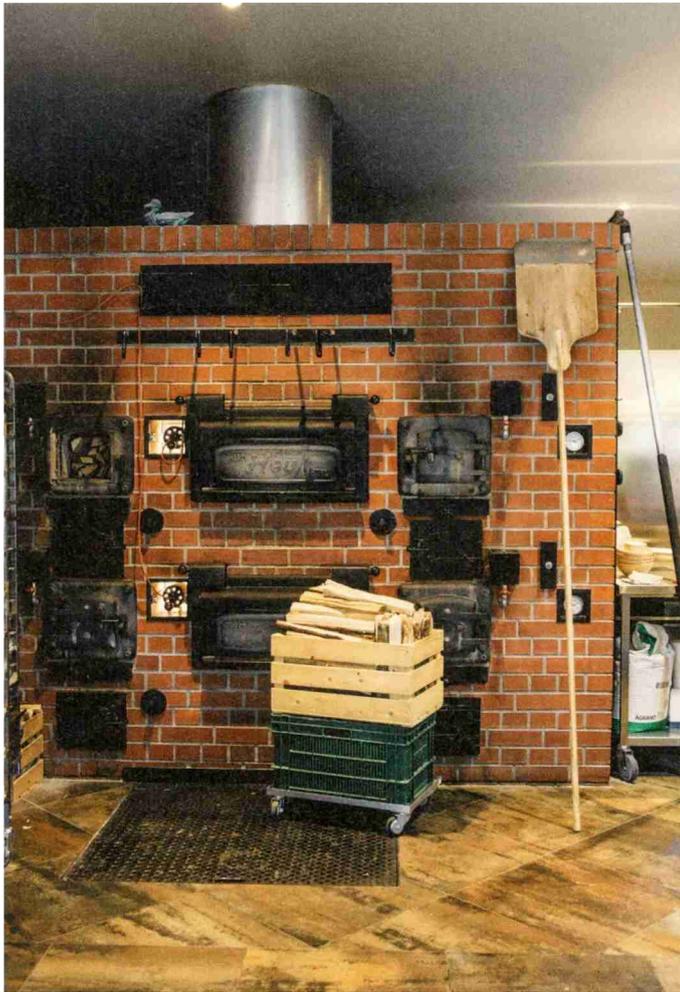
marmite

marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

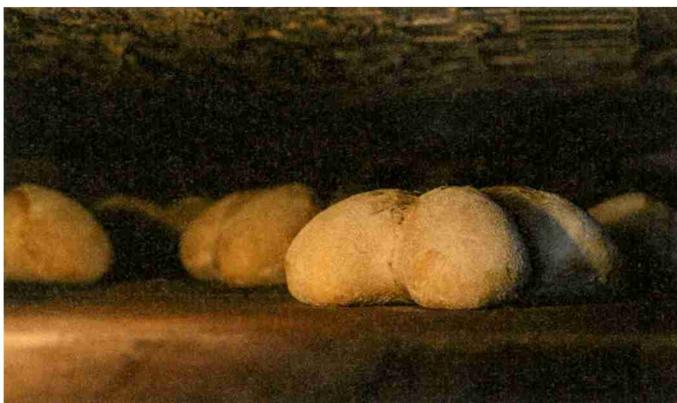
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Handwerk durch und durch:
So, wie jeder einzelne Laib
einmal die Finger des Brot-
meisters passieren, so ging
auch jeder einzelne Stein des
Holzbackofens durch die Hände
des Ofenbauers. Tag um
Tag mauerte dieser Stein auf
Stein – ganz ohne Plan.
Fürs Backen wie fürs Ofen-
bauen gilt: Es braucht vor
allem viel Fingerspitzengefühl.



Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

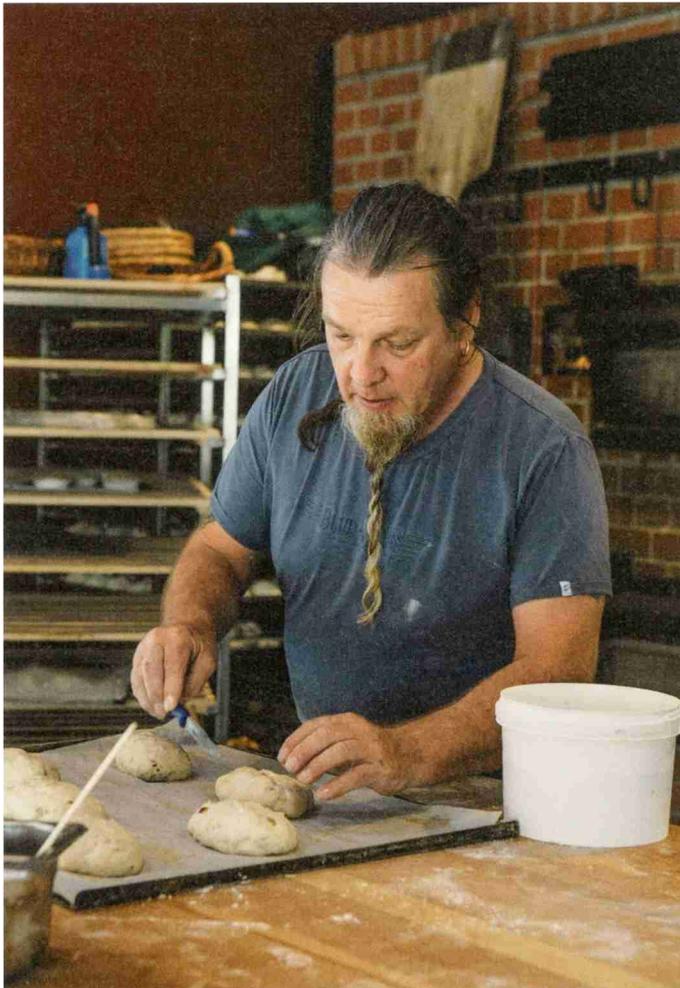
marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Brot – einfach
30 Min. Vorbereitung, 100 Min. Gärzeit und 15 Min. Backzeit

SÜSSE INGWERBRÖTLI

30 g Hefe in
250 g Milch auflösen.
(Zimmertemperatur) Mit
500 g Weissmehl, und
1 Eigelb mischen.
40 g Zucker Zusammen mit
10 g Meersalz, und
100 g Butter, Zitronenrapé
30 g Mandelmasse (Marzipan) zu einem homogenen Teig kneten.
100 g kandierten Ingwer daruntermischen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Den Teig 60 Min. zugedeckt bei Raumtemperatur gären lassen.
Gleichmässige Brötchen formen (ca. 60 g). Zugedeckt weitere 30 bis 40 Min. gären lassen.
Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190 Grad ca. 15 Min. goldgelb backen.

VARIANTE Mandelmasse durch die gleiche Menge Marronipüree ersetzen, kandierten Ingwer durch die gleiche Menge Marrons glacés.



zehn Jahre und länger dabei. Und doch langt Daniel jeden Teig an, bevor er gebacken wird. «Ich kann nicht anders, ich muss den Teig fühlen.» Was sagt eigentlich der Vater heute? «Der ist total stolz.»

Daniel Amrein feuert den Holzofen an. Den hat ein Ofenbauer aus der Eifel gebaut, «von Grund auf, Stein auf Stein. Er brauchte keinen Plan, er ist einfach gekommen und hat angefangen zu mauern.» 70 Tonnen würde der Ofen wiegen, wollte man ihn transportieren. Was natürlich nicht geht: «Der ist für mehrere Generationen gebaut.» Vor dem Mauern wird jeder Stein in Wasser gelegt, und wenn der Ofen fertig ist, muss er das Wasser wieder ausschwitzen. Dafür hat ihn Daniel ganz langsam aufgeheizt: «Mehrere Tage musste ich den Ofen im Auge behalten und ab und zu ein Holzscheit nachlegen. Es war ein Schauspiel: Das Wasser kam aus allen Poren. Einmal haben wir zu schnell hochgeheizt, da sah man nur noch Dampfschwaden!» Den ersten Stein hat der Ofenbauer selber gelegt, mit einer Münze drin, wie es die Tradition will. «Der letzte Stein ist ein Keil, der mit dem Gummihammer reingetrieben wird. Und für jeden Schlag trinkt der Ofenbauer mit dem Bäcker einen Schnaps.» Zum Heizen verwendet Daniel Tannenholz, «das gibt viel Feuer», sagt er und öffnet die Ofentür. Die Flammen lodern in den Backraum. Erst wenn das Ofenthermometer mindestens 200 Grad zeigt und von den Tannenscheiten nur noch Asche übrig ist, geht das Brot in den Ofen.

Eigenbrötler nennt sich Daniel Amrein. Sein Vater jonglierte damals noch Bäckerei, Konditorei, Restaurant und Café. «Aber in der Dorfbeiz wird immer auch Politik gemacht, das ist nicht so mein Ding. Ich will ja, dass die Leute wegen dem Brot zu mir kommen.» Also verpachtete er alles und behielt nur die Backstube. «Der neue Name hat eingeschlagen wie eine Bombe», erinnert er sich. «Plötzlich wollte jeder wissen, was ich da so mache. Ein schöner Nebeneffekt war, dass ich eine gewisse Narrenfreiheit hatte. Ich konnte tun, was ich wollte. Auch wenn mal eine Bestellung vergessen ging, war's nicht so schlimm, «ist halt der Eigenbrötler.»

Er röstet die Marroni für das Kastanienbrot im heisser werdenden Ofen. Der Sauerteig gärt vor sich hin. Unter den süssen Hefeteig hat er kandierten Ingwer gemischt. Die Rezepte entwickelt er selber. Das kann ein Weilchen dauern. «Ich sehe irgendwo etwas, in einer Fachzeitschrift oder bei einem anderen Bäcker und habe eine Idee. Dann probiere ich rum, lass es wieder sein, fang noch mal an. Und manchmal wird was draus.» Zurzeit experimentiert er mit Roquefortschimmelkulturen, er findet, die sollten sich doch eigentlich gut mit Brot vertragen, schliesslich werden sie selber aus Roggenbrot gemacht. Das Brot wird eigens gebacken, dann lässt man es verschimmeln, pulverisiert es und impft damit den Käse. Daniel hat versucht, sein Brot damit zu bestäuben, «aber es ist nicht so recht gelungen.» Bis jetzt. Er hat ja Zeit. Wie ist sein Arbeitsrhythmus? «Ich schlafe etappenweise. Nachts bin ich oft wach, dann gehe ich eine rauchen, sitze draussen und schaue die



Sterne an. Dafür kann ich nachmittags tipptopp drei, vier Stunden schlafen und dann wieder schaffen.»

Wir formen die Brote: je vier Bollen aus Sauerteig, die aneinander genestelt in ein Gärkörbchen kommen. Dazu kleine runde Ingwer- und Marronibrötli. Daniel rollt sie sanft mit beiden Händen. «Man darf den Teig nicht zu fest bearbeiten, sonst ist er irgendwann kaputt», sagt er. Dann muss alles nochmals ruhen. In der Zwischenzeit zeigt er uns, wie man Sauerteig von Grund auf ansetzt. Er reibt einen frischen Apfel und presst mit einem Mulltuch den Saft aus. Der Apfelsaft wird mit Mehl und Wasser verknetet, das ergibt den Grundsauer. Mit dem Grundsauer macht man den Vorteig und mit dem Vorteig den Hauptteig. Hefe braucht man nicht zuzusetzen, es schwirren genügend Hefezellen auf dem

Apfel und in der Backstube herum. Je öfter man backt, desto mehr Hefen sind in der Umgebung vorhanden und umso leichter gärt der Teig. Schwierig ist der Prozess nicht, «aber es braucht Zeit, vor allem Zeit. Man kann das nicht beschleunigen.»

Zeit nimmt sich Daniel Amrein auch für seine Produzenten. Einen Tag pro Woche geht er seine Zutaten abholen, die Eier und die Milch vom Bauern, das Getreide, die Butter. «Man will ja auch ein bisschen sitzen und einen Kaffee trinken und reden.» Sein Brot verkauft er vor allem auf dem Markt in Luzern, was für seine Kunden Warteschlangen mit sich zieht. Sein Stand ist ein aufklappbarer Anhänger, «so sind wir auf Augenhöhe mit den Menschen und schauen nicht aus einem Hüttli von oben runter.» Ein paar wenige Läden und Restaurants beliefert er ausserdem. Dabei ist ihm ganz wichtig, «dass es passt. Ich möchte nicht nur Lieferant sein, menschlich muss es stimmen.»

Unsere Brote gehen in den Holzofen. Zuerst der Sauerteig, etwas später, wenn die Hitze milder geworden ist, die Hefebrötli. Übrigens hat Daniel eine eindeutige Meinung zu warmem Brot: «Das ist jetzt so ein Trend, ofenwarmes Brot den ganzen Tag. Sogar der Branchenverband wirbt damit. Als wäre Brot nur frisch, wenn es noch warm ist. Ich mag das gar nicht essen, es hatte noch keine Zeit, sein Aroma zu entwickeln. Brot reift nach, das ist gut für den Geschmack. Bei uns kaufen Leute auf dem Markt für drei Tage ein.» Fürs Zmittag hat Daniel darum eigens Brot mitgebracht: eine Stange mit Oliven, getrockneten Tomaten und Feta, «unser Sommerbrot». Ein feuchtes, kerniges Walliser Roggenbrot, «dafür kommen sogar Walliser zu uns.» Ein saftiges Dinkelbrot mit knuspriger Kruste und ein klassisch französisches Weissbrot. Dazu Trockenfleisch und Käse vom Agrovision-Hof. «Ist es nicht schrecklich, wenn du eingeladen wirst und der Gastgeber so tut wie ein Spitzenkoch? Man will doch nur ein bisschen zusammenhocken. Gutes Brot, guter Wein, gute Gespräche, mehr braucht's nicht.» Hat er selber oft Gäste? «Wenn, dann im kleinen Kreis mit der Familie.»

Auf die Uhr schaut er während des Essens nicht, trotzdem

Datum: 05.10.2015

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²

weiss er, wann er nach den Laiben im Ofen schauen muss. Ab und zu steht er auf und holt eine Charge raus. Es duftet himmlisch. Wir dürfen probieren. Die warmen Ingwerbrötli sind ein Gedicht. «Die schmecken herrlich mit einer Tasse Tee», sagt er. Was tut er eigentlich, wenn er nicht arbeitet? «Töff fahren. Ich hab eine alte Harley, bei der weiss man nie, ob sie anspringt. Ich mag's, wenn nicht immer alles gleich funktioniert, wenn man die Maschine spüren muss.» Geht er mit der auch in die Ferien? Er lacht. «Ich geh selten in die Ferien. Ich will eigentlich nur backen.» ■

AUFS KORN GENOMMEN

Daniel Amrein bäckt rund 30 verschiedene Brote im Holzofen. Er experimentiert mit Kamut, Emmer, Einkorn oder Reis und mischt Kichererbsen, Curry oder Cranberrys in den Teig. Daneben bietet er glutenfreie Brote an und Süssgebäcke wie Muffins, Kuchen und Guetsli. Natürlich mahlt er sein Korn mit der eigenen Mühle und setzt den Sauerteig selbst an. Wichtig sind ihm der Einsatz erneuerbarer Energien: So bezieht er Strom aus Wasserkraft und liefert Bestellungen mit dem Gasauto aus. Jeden Dienstag- und Samstagmorgen verkauft er sein Backwerk auf dem Luzerner Markt. Daneben kann man seine Produkte in ausgewählten Läden und Restaurants im Raum Luzern kaufen und verkosten oder direkt in der Backstube in Wauwil abholen. Wer es nicht bis dorthin schafft: Das Kleeblatt – ein Sauerteigbrot – ist auch in Alberswil auf dem Biohof Burgrain (agrovision.ch) und in Zürich im Quartierladen fuuschtbrot (fuuschtbrot.ch) erhältlich.

TÄGLICH BROT

eigenbrötler Backwerke GmbH, Dorfstrasse 10, 6242 Wauwil, 041 980 32 12
► eigenbraetler.info



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'819
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 280'470 mm²



Brot – mittelschwer
bis zu 6 Tage Vorbereitung, 55 Min. Backzeit

SAUERTEIGBROT

ANSTELLGUT
100 g Weizenruchmehl,
25 g frisch gepressten Apfelsaft
40 g Wasser
(28 Grad)

und
zu einem homogenen Teig verkneten.
Bei Raumtemperatur (26 bis 28 Grad) ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

GRUNDSAUER
125 g Weizenruchmehl
65 g Wasser
(28 Grad)

Das gereifte Anstellgut mit
und
kneten und erneut bei Raumtemperatur

lagern, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
Die Auffrischung des Grundsauers so lange wiederholen, bis die Volumenzunahme von 100 Prozent innerhalb von 3 bis 4 Std. erreicht wird. Der gesamte Vorgang kann bis zu 6 Tage dauern.

VORTEIG

125 g Wasser,
175 g Weizenruchmehl
30 g Grundsauer

und
zu einem homogenen Teig kneten und
8 bis 10 Std. gären lassen.

HAUPTTEIG

325 g Vorteig,
250 g Wasser,
350 g Weizenruchmehl
15 g Meersalz

und
mischen und zu einem dehnbaren Teig kneten. 2 Std. am Stück gären. Einmal zusammenfalten. 2 Teile à 230g abwägen, rund aufwirken. Auf einem Tuch absetzen und ca. 30 Min. gären lassen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.
Dabei einen gusseisernen Topf mit Deckel mitaufheizen. Nach dem Ende der Aufheizzeit den Teig mithilfe des Tuches in den heißen Gusseisentopf legen, den Deckel daraufsetzen und den Topf in den Ofen schieben. Das Brot 30 Min. backen, dann den Deckel abnehmen und weitere 25 Min. goldbraun und knusprig backen.