

## No-Knead-Brot (Topfbrot) mit Tomaten und Schalotten

Zutaten für 4 Personen

350 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5 %  
10 g frische Hefe (ca. ¼ Würfel)  
350 g Weizenmehl (Type 405)  
170 g Weizenmehl (Type 550)  
¾ EL Salz  
20 g weiche Weihenstephan Butter  
2 Schalotten  
200 g Kirschtomaten  
3 EL Olivenöl  
1 TL grobes Meersalz  
30 g geriebener Parmesan

Außerdem: Mehl zum Arbeiten & schwerer Bräter mit Deckel

### Zubereitung

Milch leicht erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und unter Rühren in der Flüssigkeit auflösen. Die Mehle und ¾ EL Salz mit der Hefemilch und der Butter zu einem Teig verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 3 Std. gehen lassen.

Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 220° C vorheizen, einen backofengeeigneten Topf oder eine Pfanne mit 1 EL Öl einfetten und mit etwas Mehl ausstauben. Den Teig leicht in die Länge ziehen, wie ein Kuvert zusammenfallen, jedoch nicht flach drücken, mit den Faltstellen nach unten in den Topf legen, mit einem Deckel verschließen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Das Brot mit dem restlichen Öl einstreichen und mit Meersalz bestreuen. Schalotten, Tomaten und Parmesan auf dem Brot verteilen und zugedeckt weitere ca. 30 Min. backen, für die letzten 10 Min. den Deckel abnehmen. In Scheiben geschnitten mit pikant gewürzter Tomatenbutter servieren.

Niveau: einfach

Zubereitungszeit: 25 Min. Ruhen: 3 Std. Backen: 1 Std.

Pro Person ca. 573 kcal, 18 g EW, 18 g F, 82 g KH