

Rezept für 1 Brot à 750 g

Zutaten

Hauptteig:

350 g	Weizenmehl Type 1050
80 g	Weizenvollkornmehl
60 g	Roggenmehl Type 1150
380 g	Wasser ca. 30°C Grad
10 g	Salz
1 g	Frischhefe

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Wasser in zwei Teile aufteilen: In der einen Hälfte das Salz auflösen und in der anderen die Hefe einrühren. Danach das aufgelöste Salz und die aufgeschlämmte Hefe mit dem Wasser zum Mehl geben und sicherstellen, dass alles verwendet wird. Alle Zutaten gründlich aber nur kurz vermengen. Klumpenbildung möglichst vermeiden. Den entstandenen Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben, mit einem Teigtuch (Gärfolie) abdecken und für etwa 12 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen.

2. Während dieser Zeit den Teig ca. 3 mal dehnen und falten: Greifen Sie dazu den Teig in der Schüssel an einer Stelle leicht hoch und legen Sie ihn an den gegenüberliegenden Schüsselrand. Wiederholen Sie diesen Vorgang an allen vier Seiten. Decken Sie den Teig dann wieder zu und lassen Sie ihn den Rest der Zeit ruhen.

3. Nach der Gärzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen leicht rundformen beziehungsweise in Form bringen.

4. Den Teigling für zirka 40 Min. bei Raumtemperatur auf dem Tisch ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Gusseisentopf oder einem Tontopf in der unteren Ofenhälfte auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Den Teigling auf ein zugeschnittenes Backpapier stürzen (Verschluss ist nun oben) und von da direkt in den vorgeheizten Topf geben.

6. Die Ofentür sofort schliessen, Temperatur auf 210 Grad reduzieren und das Brot für ca. 50 Minuten backen.

Es ist sinnvoll nach zirka 30 Minuten den Deckel einmal zu heben und die Brotfarbe zu betrachten und das Brot eventuell ohne Topf fertig backen.

7. Direkt nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.