

SAUERTEIGBROT im TOPF

Zutaten	Vorgang
<p>Dieses Brot wird an zwei Tagen gemacht. Zum Backen benötigt man einen Gusseisernen Topf (oder einen sehr robusten, dicken Stahltopf mit gut schließendem Deckel ohne Plastik- oder Glasteile).</p> <p>Zeichenerklärung: 50/50 bedeutet halb Vollkornmehl, halb gesiebtes Mehl</p>	
<p><i>VORTAG in der Früh:</i> Sauerteig: 50 g lauwarmes Wasser 50 g 50/50 Roggenmehl 20 - 30 g Roggensauerteig (knetfest)</p>	<p>Wasser in einer kleinen Schüssel mit dem Sauerteig und dem Mehl verkneten. (Holzlöffel oder saubere Hände) Mit Frischhaltefolie abdecken und tagsüber in einem warmen Zimmer rasten lassen.</p>
<p>Poolish: 50 g lauwarmes Wasser 50 g 50/50 Dinkelmehl 1 g (1 gr. Msp.) Trockenhefe</p>	<p>In einer weiteren kleinen Schüssel die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl einrühren. Mit einem Löffel gut verrühren und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank tagsüber ruhen lassen.</p>
<p><i>VORTAG am Abend:</i> Brotteig: 250 g lauwarmes Wasser 200 g Vollkorndinkelmehl 200 g 50/50 Roggenmehl 1 EL (20 g) Gerstenmalz, Agavensüße od. Honig 1 TL (13 g) Salz Evtl. 1 EL Brotgewürz nach Belieben (Kümmel, Anis, Fenchel, Kardamon)</p>	<p>Gerstenmalz (od. Alternative) im Wasser auflösen. Sauerteig und Poolish in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel vermischen. Nach und nach die Flüssigkeit zufügen und alles gut verrühren. Mehl, Salz und evtl. Brotgewürz vermischen und in den Teig rühren. Der Teig bleibt patzig. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht (12 h) bei Raumtemperatur gehen lassen.</p>
<p><i>BACKTAG in der Früh:</i> Teig auf eine gut bemehlte Unterlage gleiten lassen und mit Mehl bestäuben. Leicht flach drücken und eine Teigseite (oben) zur Mitte hin einschlagen, dann die gegenüberliegende Seite (unten). Wieder etwas flach drücken. Nun die jeweils anderen Seiten (links und rechts) einschlagen. Etwa so, wie wenn man ein Päckchen einpackt. Vorgang noch einmal wiederholen. Dabei nicht kneten, nur leicht flach drücken und einschlagen. Genügend Mehl verwenden, sodass nichts anklebt, aber auch nicht mehr.</p> <p>Den Boden einer runden Form mit max. 20 cm Durchmesser (z.B. Kuchenform) mit Backpapier auslegen und etwas Rand überstehen lassen. Teig-Päckchen etwas runder formen und darauf legen. Abgedeckt in einem warmen Raum 1 - 2 h rasten lassen. (Oder in einem dicht bemehlten Brotkörbchen gehen lassen.)</p>	
<p>Backrohr mit dem (leeren) Topf (inkl. Deckel) auf der unteren Schiene 30 Minuten auf 240 - 250° C aufheizen. Leeren Topf aus dem Rohr holen und Deckel abnehmen. (<i>Achtung: heiß heiß heiß!</i>) Brot mit Backpapier in den heißen Topf setzen, Deckel drauf und sofort zurück in den Ofen.</p> <p>Nach 30 Minuten Backzeit das Brot aus dem Topf nehmen. Gitterrost in die Mitte des Ofens schieben und Brot darauf bei reduzierter Hitze (ca. 220 – 230° C) 15 Minuten fertig backen. Es sollte eine gute Farbe annehmen und knusprig sein.</p>	