

# EINFACHES LANDBROT AUS DEM TOPF

## EINFACHES LANDBROT AUS DEM TOPF

Mein erstes Topf-Brot! Dank [Staub](#) darf ich eine rote 24cm / 3,8L Cocotte in meiner Sammlung der coolen Küchenaccessoires begrüßen. Die musste natürlich sofort ausprobiert werden und da ein Topfbrot schon lange auf meiner to-do Liste stand ist dieses wunderbare, einfache Sauerteig-Landbrot im gusseisernen Topf gelandet. Ich denke beim nächsten Mal lasse ich das Brot 5 Minuten kürzer im Ofen, es ist schon etwas ungewohnt es beim Backen nicht zu sehen. Das Brot hat aber eine wunderbare Kruste bekommen und eine leckere, weiche Krume.



Zutaten für einen 3,8L Topf:

Vorteig:

80g Sauerteig

10g frische Hefe

1 EL Honig

100g Roggenmehl, Typ 997

100g lauwarmes Wasser

Hauptteig:

Vorteig

400g Weizenmehl, Typ 1050

10g Salz

25g Butter

1 EL Honig

150ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig mit einem Löffel oder einer Gabel zu einem klebrigen, glatten Teig verrühren. 40-60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Vorteig sollte jetzt eine schokomousseartige Konsistenz haben.



Alle Zutaten für den Hauptteig dazu geben, außer die Butter. 5 Minuten langsam in der Küchenmaschine kneten, die weiche Butter zugeben und 10 Minuten schnell kneten. Der Teig sollte jetzt nicht mehr an der Schüssel kleben und straff und elastisch sein.



Abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und alle 20 Minuten falten.

Ein passendes Gärkörbchen mit Mehl ausstäuben und den Teig hinein legen. Mit einem Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen mit dem leeren Topf darin auf 250°C aufheizen.

Den Topf aus dem Ofen holen und den Teig hinein kippen. Ich habe das schnell gemacht, dadurch ist er gerade im Topf gelandet, hat aber auch ein bisschen Luft verloren.



Den Topf für 40 Minuten (hier 45 Minuten) in den Ofen stellen.



Das fertig gebackene Landbrot aus dem Topf nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.



Anschneiden und mit Wurst, Käse, süßen Aufstrichen oder Pulled Calf / Pulled Pork belegen.

Fazit – das war garantiert nicht das letzte Brot aus dem kleinen, gusseisernem Topf.

Lecker, einfach und vielseitig!

