

GROßES EMMERBROT AUS DEM TOPF

GROßES EMMERBROT AUS DEM TOPF

Habt ihr ein Lieblingsrezept für ein Brot das bei euch immer wieder in den Ofen kommt? Ich bin ja ein großer Fan von Topfbrotten und das schnelle Topfbrot mit Emmer und Dinkel kommt bei uns regelmäßig auf den Tisch. Diesmal habe ich es ein bisschen abgewandelt und ein reines Emmerbrot daraus gemacht. Und weil wir es so gerne essen habe ich statt dem kleinen gusseisernen Topf* gleich den großen gusseisernen Topf* genommen und die Menge entsprechend angepasst. Da hatte das Emmerbrot aus dem Topf dann auch ein bisschen mehr Platz und hat eine ganz wunderbare und knusprige Kruste bekommen. Na, was meint ihr?



ZUTATEN FÜR 1 GROßES BROT:

650g Emmer Vollkornmehl

700g Emmermehl, Typ 1300

900g Wasser

21g frische Hefe

40g Rapsöl

30g Brotgewürz

60g Gerstenmalz

20g Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für das Brot abwiegen und gemeinsam in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. 7 Minuten auf kleiner Stufe und 3 Minuten auf hoher Stufe verkneten bis ihr einen elastischen, leicht klebrigen Teig habt.

Den Teig in der Rührschüssel 1 Stunde gehen lassen, auf der bemehlten Arbeitsfläche mehrfach falten und wieder 1 Stunde gehen lassen. Nochmals falten und ein letztes Mal 30 Minuten gehen lassen.

Den Topf bei 250°C in den Backofen schieben und zusammen mit dem Ofen vorheizen. Den heißen Topf aus dem Ofen holen, auf ein Holzbrett oder eine Korkplatte stellen und das Brot vorsichtig in den Topf plumpsen lassen. Das Brot ca. 1cm tief einschneiden - bei mir mit einem #.

Den Deckel auflegen und das Brot für eine Stunde in den Ofen schieben. Nach 30 Minuten die Hitze auf 210°C reduzieren.

Den Topf samt Brot aus dem Ofen holen...



... 10 Minuten etwas abkühlen lassen und das Brot dann auf ein Gitter stürzen. Auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen und dann aufschneiden.



Das Brot passt zu süßem und herzhaftem Belag.



Lasst euch eure Brotzeit schmecken!



©katha-kocht.de