

LUFTIGES WEIßBROT MIT SAUERTEIG AUS DEM TOPF

LUFTIGES WEIßBROT MIT SAUERTEIG AUS DEM TOPF

Manchmal backe ich komplett neue Brote, manchmal orientiere ich mich an Broten die ich besonders gerne mochte oder an Rezepten die mich bei anderen Bloggern angelacht haben. Diesmal habe ich ausprobiert was passiert, wenn ich mein luftiges Weißbrot mit Sauerteig im Topf backe. Das Brot hat ja im Originalrezept eine sehr dünne, knusprige Kruste und ich wollte sehen, ob die im Topf etwas dicker wird. Ist sie nicht, aber tatsächlich noch einen Tick aromatischer und dunkler. Ein klarer Fall von: kann man so oder so machen. Trotzdem möchte ich euch diese Variante nicht vorenthalten! Der Vorteig stand diesmal etwas länger bei Raumtemperatur da Der kleine Mann meine Backpläne etwas boykottiert hat, das hat am Geschmack aber nichts geändert - es zeigt nur, dass man tatsächlich ziemlich flexibel ist. Das Schöne an diesem Brot ist übrigens, dass man es wirklich mit Allem belegen kann. Hier passt von Wurst über Käse bis zur Marmelade wirklich alles.



ZUTATEN FÜR 1 GROßES WEIßBROT MIT SAUERTEIG AUS DEM TOPF:

Vorteig:

100g Weizenvollkornmehl

200g Weizenmehl, Typ 550

20g Sauerteig

200ml Wasser

Hauptteig:

700g Weizenmehl, Typ 550 + etwas zum Falten auf der Arbeitsfläche

20g Salz

8g frische Hefe

30g Honig

10g Rapsöl

410g Wasser

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig in einer kleinen Schüssel mit der Gabel verrühren und 12-24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

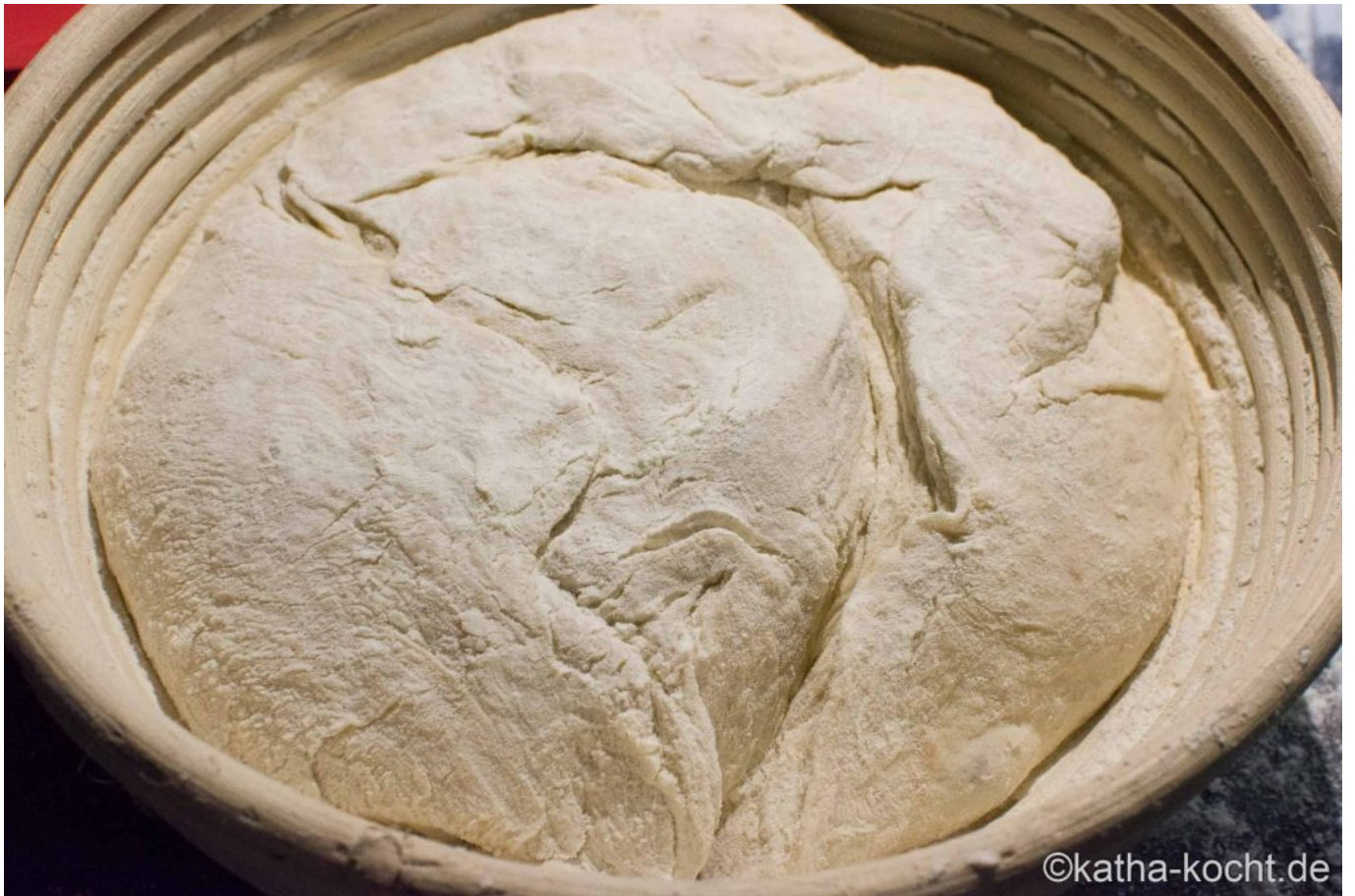


Den Vorteig zusammen mit allen Zutaten für den Hauptteig in die Küchenmaschine geben und 5 Minuten langsam und weitere 5 Minuten schnell verkneten bis ihr einen straffen, elastischen Teig habt.

Den Teig abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen...



...und dann auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mehrfach falten. Ein Gärkörbchen* mit Mehl bestäuben und den Teig mit dem Schluss nach oben hinein geben.



Nochmal 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



Den Backofen mit dem gusseisernen Topf darin auf 250°C vorheizen. Den Topf aus dem Ofen holen, das Brot hinein kippen (bei mir mal wieder etwas schief) und das Brot über Kreuz 1cm tief einschneiden. Sofort den Deckel aufsetzen und das Brot für 60 Minuten auf unterster Schiene in den Ofen schieben.



Den Topf aus dem Ofen holen und den Deckel abnehmen. Das Brot ungefähr 15-20 Minuten im Topf abkühlen lassen...



©katha-kocht.de

... dann aus dem Topf stürzen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Anschneiden und lecker belegt verputzen!

