

SAUERTEIGBROT MIT HAFERMEHL AUS DEM TOPF

Heute ist der World Bread Day und bereits zum 14. Mal findet zu diesem Anlass das gleichnamige [Bloggerevent auf Zorra's Kochtopf](#) statt. In jedem Jahr senden Blogger aus aller Welt ihr dazu ihre Brotrezepte ein und am Ende des Monats gibt es dann die passende Zusammenfassung mit hunderten von tollen Broten – denn Brot wird so ziemlich überall auf der Welt gegessen und gebacken. In diesem Jahr habe ich zu diesem Anlass mein erstes reines Sauerteigbrot gebacken. Zorra's Brotbackevents haben mich gerade zu Beginn meiner Reise auf der Suche nach tollem Brot immer wieder zu neuen Experimenten angespornt und heute ist es so weit – in diesem Sauerteigbrot mit Hafermehl aus dem Topf ist kein einziger Krümel Hefe gelandet. Ein bisschen stolz bin ich schon und freue mich gleich doppelt das Brot heute und hier mit euch zu teilen!



ZUTATEN FÜR 1 SAUERTEIGBROT MIT HAFERMEHL AUS DEM TOPF:

Vorteig:

120g Hafermehl

120g Wasser

30g Sauerteig

Hauptteig:

Vorteig

200g Hafermehl

700g Weizenmehl, Typ 550

30g Rapsöl

20g Salz

10g Brotgewürz

30g Gerstenmalz*

500g Wasser



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig in eine größere Schüssel geben und gut verrühren. Abgedeckt bei Zimmertemperatur für knapp 18 Stunden arbeiten lassen.

Für den Hauptteig den Vorteig und alle anderen Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 5 Minuten auf kleinster Stufe und weitere 5 Minuten auf etwas schnellerer Stufe verkneten.

Den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, mehrfach falten und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Anschließend noch 2x falten und mit dem Schluss nach unten in ein mit Mehl bestäubtes Gärkörbchen geben. Ein letztes Mal 60 Minuten gehen lassen.

Gegen Ende der Gehzeit den Backofen samt gusseisernem Topf auf 250°C vorheizen. Das Brot vorsichtig in den Topf fallen lassen, einschneiden und den Deckel aufsetzen. Für 60 Minuten in den Backofen schieben, dabei nach 20 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren.

Den Topf aus dem Ofen holen und den Deckel abnehmen. Das Brot etwas abkühlen lassen, aus dem Topf kippen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Fertig ist euer Sauerteigbrot mit Hafermehl aus dem Topf.

Happy World Bread Day!



Dieses Brot ist mit dabei beim:

World
Bread
Day 2019
October 16



#wbd2019
kochtopf.me