

SCHNELLES TOPFBROT MIT EMMER UND DINKEL

SCHNELLES TOPFBROT MIT EMMER UND DINKEL

Vor knapp einem Jahr habe ich hier ein anderes Brot aus dem Topf mit Emmer Vollkornmehl gebacken - mit Vorteig und wirklich langen Gehzeiten. Die haben sich definitiv gelohnt, aber manchmal muss es einfach auch schneller gehen. Auch diesmal wird das Brot im Topf gebacken und auch diesmal kommen Emmervollkorn, Dinkelmehl und Weizenmehl für dieses leckere Mischbrot zum Einsatz. Neben der Gehzeit besteht der größte Unterschied wohl darin, dass ich hier Gerstenmalz anstelle von Agavendicksaft verwendet habe und natürlich etwas mehr Hefe und eine Prise Brotgewürz in den Teig kamen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, das Brot ist schön luftig geworden, hat eine tolle Kruste und ist geschmacklich vielseitig einsetzbar. Aber seht selbst!



©katha-kocht.de

Zutaten für 1 Brot:

360g Emmervollkornmehl*

350g Dinkelmehl, Typ 630

200g Weizenmehl, Typ 550

610g Wasser

15g frische Hefe

25g Rapsöl

20g Brotgewürz

40g Gerstenmalz* (verwendet man auch für Bagels)

15g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig abwiegen und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. 5 Minuten langsam und weitere 5 Minuten schnell verkneten bis ihr einen elastischen, leicht klebrigen Teig habt. Bei Raumtemperatur abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mehrfach falten und weitere 60 Minuten gehen lassen. Wieder einige Male falten und in ein mit Mehl bestäubtes Gärkörbchen geben. Nochmal 30 Minuten gehen lassen.



Den Topf, hier eine 3,8L Staub Cocotte*, auf einem Blech ganz unten in den Backofen stellen und

gemeinsam mit dem Ofen auf 250°C vorheizen.

Den Topf aus dem Ofen nehmen und auf einer Korkplatte oder einem Holzbrett abstellen. Den Teig aus dem Gärkörbchen in den Topf kippen und über Kreuz ca. 1cm tief einschneiden.



Den Deckel aufsetzen und den Topf in den Backofen schieben. Dort bleibt er insgesamt eine Stunde, nach 30 Minuten wird die Temperatur auf 210°C reduziert.

Den Topf samt Brot aus dem Ofen nehmen...



©katha-kocht.de

... das Brot aus dem Topf kippen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Es duftet einfach wunderbar...



©katha-kocht.de

Das Brot ist sehr luftig und feinporig.



Die Krume ist dabei gleichzeitig locker, weich und saftig.



©katha-kocht.de

Anschneiden und genießen!



©katha-kocht.de