

KLEINES LANDBROT AUS DEM KALTEN TOPF

Dieser Beitrag enthält Werbung

KLEINES LANDBROT AUS DEM KALTEN TOPF – KOOPERATION

Ich liebe Topfbrote – mal abgesehen davon, dass man keinen speziellen Ofen braucht und sich über Dinge wie Schwaden und Dampf ablassen keine Gedanken machen muss sind sie einfach super lecker. Und egal ob die Kruste wie hier dick und krachend, oder wie hier fein knusprig ist – sie hat immer diesen ganz speziellen „Knusperfaktor“. Dabei wird der leere gusseiserne Topf in der Regel im Ofen mit vorgeheizt und das Brot dann in den heißen Topf gekippt. Ich würde jetzt gerne sagen, dass ich dabei eine 50/50 Chance habe ob das Brot gerade im Topf landet oder nicht... aber ich fürchte meine Statistik sieht ein wenig schlechter aus. In den so genannten „Einsteiger Rezepten“ wird immer wieder von einem kalten Topf geschwärmt. Und die Brote sehen gut aus. Also habe ich mich entschieden das mal mit einem ganz simplen Landbrot zu testen. Das Brot ist sehr lecker geworden, allerdings war die Kruste wie erwartet nicht ganz so knusprig wie im heißen Topf. Dafür fällt der Schritt weg in dem das Brot in den heißen Topf gekippt wird – hier darf es im kalten Topf gehen. Von der Optik muss ich sagen, dass ich die typischen Streifen vom Gärkorbchen ein klein wenig vermisst habe... aber das tut ja dem Geschmack keinen Abbruch. Und geschmeckt hat mein kleines Landbrot aus dem kalten Topf mit seiner saftigen Krume auf jeden Fall!



ZUTATEN FÜR EIN KLEINES LANDBROT:

250g Weizenmehl, Typ 1050

250g Dinkelmehl, Typ 630

21g frische Hefe (1/2 Hefewürfel)

130g Buttermilch

150g warmes Wasser

15g Salz

30g Zuckerrübensirup

20g dunkler Balsamico Essig

20g Olivenöl + etwas um den Topf einzufetten

ZUBEREITUNG:

Die Buttermilch auf Raumtemperatur kommen lassen. Mehl, Hefe und Zuckerrübensirup in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Buttermilch und das warme Wasser dazu geben und alles 3 Minuten auf kleiner Stufe verkneten. Salz, Öl und Balsamico Essig zufügen und den Teig weitere 10 Minuten auf höherer Stufe in einer leistungsstarken Küchenmaschine wie zum Beispiel dieser hier** kräftig verkneten. Der Teig sollte jetzt elastisch und nicht mehr klebrig sein. In einer ausreichend großen Schüssel 90 Minuten gehen lassen.



Den Teig auf der ausreichend bemehlten Arbeitsfläche mehrfach (10-12x) falten. Den gusseisernen Topf* mit dem Öl einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Den Teig hinein setzen und im geschlossenen, kalten Topf nochmal 30 Minuten gehen lassen.



Das Brot mit etwas Wasser einpinseln, über Kreuz einschneiden und im geschlossenen Topf in den kalten Ofen stellen.



Bei 230°C Ober-/Unterhitze 60-70 Minuten backen. Den Topf aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Dann das Brot aus dem Topf kippen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.



Schnell gemacht und wirklich lecker...



©katha-kocht.de

... aber überzeugt euch selbst!



*** Dieser Beitrag ist in freundlicher Kooperation mit Bosch entstanden. Das Rezept und meine Meinung zum Thema sind davon nicht beeinflusst.*