

SCHNELLES EMMERBROT AUS DEM TOPF

SCHNELLES EMMERBROT AUS DEM TOPF

Erinnert ihr euch noch an das schnelle Topfbrot mit Emmer und Dinkel das es hier vor einigen Monaten auf dem Blog gab? Für mich ist das eines meiner liebsten Rezepte wenn ich mal wieder mit einem einzigen Brot unseren Vorrat im Tiefkühler auffüllen will. Es ist innerhalb weniger Stunden fertig und schmeckt eigentlich zu allem gut. In dieser Variante hier habe ich es mal als reines, schnelles Emmerbrot aus dem Topf ausprobiert - na klar, der Unterschied ist nur minimal, aber den Weizenmehlanteil habe ich diesmal weggelassen komplett auf Emmer gesetzt. Ein feines Brot und das selbst gemachte Brotgewürz rundet es wunderbar ab!



ZUTATEN FÜR 1 BROT:

360g Emmervollkornmehl*

550g Emmermehl, Typ 1300

630g Wasser

15g frische Hefe

25g Rapsöl

20g Brotgewürz (gekauft oder nach [diesem Rezept](#))

40g [Gerstenmalz](#)*

15g Salz

ZUBEREITUNG:

Sämtliche Zutaten für den Teig abwiegen in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und erst 5 Minuten langsam und dann weitere 5 Minuten schnell verkneten bis ihr einen elastischen, leicht klebrigen Teig habt. Den Teig für das Brot bei Raumtemperatur abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Der Teig sollte sein Volumen deutlich vergrößert haben. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 Mal falten und weitere 60 Minuten gehen lassen. Nochmals einige Male falten und dann in ein mit Mehl ausgestäubtes Gärkorbchen geben. Ein letztes Mal 30 Minuten gehen lassen.

Den gusseisernen Topf, ich nehme 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 eine Korkplatte oder ein Holzbrett stellen. Den Teig vorsichtig aus dem Gärkorbchen 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 60 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wird die Temperatur auf 210°C reduziert.

Den Topf samt Brot aus dem Ofen nehmen. 10 Minuten warten, dann vorsichtig das Brot aus dem Topf kippen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Das Brot ist super luftig und feinporig. Die Krume ist bei diesem leckeren Emmerbrot aus dem Topf gleichzeitig locker, weich und saftig.



Wer möchte sich ein Scheibchen belegen?

