

Sauerteigbrot mit Buttermilch aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

Brühstück (12 h vorher):

195 g Roggenvollkornmehl
390 g kochendes Wasser

Sauerteig (12 h vorher):

10 g Anstellgut
150 g Roggenvollkornmehl
150 g lauwarmes Wasser

Hauptteig:

Brühstück
Sauerteig
4 g Hefe
300 g Buttermilch (zimmerwarm)
495 g Dinkelmehl Typ 630
180 g Roggenvollkornmehl
21 g Salz



Zubereitung:

Brühstück:

Roggenmehl mit kochendem Wasser verrühren und mindestens 6 h abgedeckt bis zur Herstellung des Hauptteiges in den Kühlschrank stellen.

Sauerteig:

Sauerteig mit Mehl und Wasser verrühren und an einem warmem Ort 6-12 h (je nach Aktivität des Sauerteiges) gehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten für den Hauptteig plus den Sauerteig und das Brühstück in die Küchenmaschine geben und 3 min. langsam kneten und 2 min. schneller.

Nun 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund formen. Danach mit Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 40 min. abgedeckt gehen lassen.

Backofen auf 250 °C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topf direkt mit in den Backofen geben und ca. 25-30 Minuten aufheizen.

Den Teigling aus dem Gärkörbchen vorsichtig auf ein Backpapier stürzen.

Den vorgeheizten Topf mit Handschuhen aus dem Backofen nehmen, Deckel abnehmen und das Brot mit dem Backpapier in den heißen Topf setzen. Alternativ direkt aus dem Gärkörbchen vorsichtig in den heißen Topf fallen lassen. Deckel wieder aufsetzen und den Topf nun für 50-55 Minuten zurück in den Backofen geben, Temperatur dabei auf 230°C zurückdrehen.

Nach dem Backen sofort auf ein Kuchengitter zum auskühlen stürzen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN