

## Vesperbrot mit Ayran

### Zutaten:

250 g Wasser  
250 g Ayran  
1 Tl. Rübenkraut od. Honig  
3 g Hefe  
10 g ASG (kann auch weggelassen werden.)  
480 g Dinkelmehl 630  
130 g Roggenmehl 1150  
12 g Salz



### Zubereitung:

Hefe in Wasser, Ayran und Rübenkraut auflösen (Thermomix 2 Min/37°C/Stufe 1).

Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe). Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abdecken und 3 h bei Zimmertemperatur gehen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten.

Danach für 12 h oder bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank geben. Am nächsten Morgen Teigunterlage gut bemehlen oder mit Hartweizengrieß oder Maismehl ausstreuen. Den sehr weichen und klebrigen Teig vorsichtig dehnen, falten und rundwirken und in ein gut bemehltes Gärkorbchen mit Schluss nach unten legen.

Alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten und gut bemehlten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 25 min. abgedeckt gehen lassen. Dabei den Ofen mit dem emaillierten gusseisernen Topf auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sodann den Teig in den heißen Gußtopf legen.

Temperatur auf 230°C reduzieren und in ca. 55 min. fertig backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streifix, 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN