

## Dinkelknuschberbrot aus dem emaillierten gusseisernen Topf

### Zutaten:

#### Vorteig (12-20 h vorher):

200 g Dinkelmehl Typ 630  
200 g Wasser  
1 g Frischhefe

#### Hauptteig:

Vorteig  
100 g Wasser  
100 g Buttermilch  
15 g frische Hefe  
1 TL Rübenkraut  
400 g Dinkelmehl Typ 630  
200 Roggenmehl Typ 1150  
200 g Dinkelmehl Typ 1050  
24 g Salz  
300 griechischer Joghurt



### Zubereitung:

Vorteig: Mehl, Wasser und Frischhefe vermischen. Den Teig abdecken und 2 h bei Zimmertemperatur reifen lassen. Danach den Vorteig bis zu 20 h in den Kühlschrank stellen. Am Backtag den Teig 1 h vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.

Hauptteig: Hefe in Wasser, Buttermilch und Zuckerrübensirup auflösen. Vorteig sowie restliche Zutaten zugeben und 2 Min. langsam und 2 min. schneller kneten.

Nun den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und dehnen, falten und rund formen. Danach mit Schluss nach unten in ein gut mit Roggenvollkornmehl bemehletes Gärkörbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen.

In den Zwischenzeit den Backofen auf 260 °C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topf direkt mit in den Backofen geben und ca. 25-30 Minuten aufheizen.

Den vorgeheizten Topf mit Handschuhen aus dem Backofen nehmen, Deckel abnehmen und den Teigling aus dem Gärkörbchen direkt in den heißen Topf gleiten lassen.

Deckel wieder aufsetzen und den Topf nun für 50-55 Minuten zurück in den Backofen geben, Temperatur dabei auf 220°C zurückdrehen.

Nach dem Backen sofort auf ein Kuchengitter zum auskühlen stürzen.

**Verwendete Produkte:** Emaillierter gusseiserner Topf, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, große Edelstahl-Rührschüssel, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN