

GUSSEISENTOPF-BROT

Für dieses Brot braucht man ausnahmsweise mal keinen Thermomix. Man kann jedoch die gewünschte Mehlsorte problemlos im Voraus im Thermomix mahlen. Das Rezept stand mal in der NZZ.

Zutaten:

430 g Mehl sowie etwas Mehl zum Formen

10 g Salz

1/4 TL Trockenhefe (ca. 1 g)

3 dl + 4 EL Wasser, temperiert

Vollkorn-, Maismehl oder Kleie zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben.
2. Wasser dazugießen, mit der Kelle maximal 1 Minute rühren, bis der Teig gemischt und fest ist.
3. Mit Folie und einem Teller bedecken. Bei Raumtemperatur 12 bis 18 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
4. Nach dieser Zeit die Arbeitsfläche und Tuch (in der Mitte) mit reichlich Mehl bestreuen.
5. Teig mit dem Teigschaber aus Schüssel nehmen und von jeder Seite nach innen «falten».
6. 15 Minuten ruhen lassen. Dann zu einem runden Laib formen.
7. Auf das Tuch setzen. Mit reichlich Mehl oder Kleie bestreuen, mit den Tuch-Enden locker bedecken.
8. 1–2 Stunden bei Raumtemperatur nochmals auf das Doppelte aufgehen lassen.
9. Gusseisentopf mit Deckel (falls Deckel aus Kunststoff ist, dick mit Alufolie umwickeln) auf einem Blech auf der untersten Rille des Backofens auf 240 Grad vorheizen.
10. Mit Topflappen herausnehmen (Achtung, heiss!), abdecken.
11. Brot mit Hilfe des Tuches kopfvoran – so dass die Unterseite nach oben kommt – in den heißen Topf geben. Zudecken, in den Ofen schieben, 30 Min. backen.
12. Deckel entfernen, weitere 25 Min. golden-knusprig backen.
13. Herausnehmen, Brot aus Topf heben und auf Kuchengitter auskühlen lassen.