

Heidebrot aus dem Guss - Topf

Zutaten Hauptteig

480g Roggensauerteig
220g Roggenmehl 1370 oder 1150
270g Weizenmehl 550
110g Wasser
120g Mehlkochstück
1 TL Zucker
1 TL Brotgewürz optional
(5g frische Hefe optional)



So funktioniert es!

Am Tag vor dem backen richten wir den Sauerteig aus

230g Roggenmehl
220g Wasser
30g Anstellgut

Die Zutaten vermischen und mindestens 12 Std, besser 16 – 20 Std reifen lassen.

Auch am Vortag!

Richten wir das Quellstück oder Mehlkochstück.

Dafür brauchen wir, **35g Roggenmehl, 90g Wasser. + 17g Salz**

So funktioniert es!

Mehl und Salz mischen

Wasser zum Kochen bringen und zum Mehl geben.

Für 1 – 2 Minuten kräftig rühren.

Den Teig mit einer Folie, direkt auf dem Teig auskühlen lassen und bis zum Back Tag kühl aufbewahren.

Der Back - Tag!

Alle Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Wer mag, kann an dieser Stelle noch 5g Hefe und einen TL Honig dazu geben und kurz auf langsamer Stufe kneten.

Durch die Zugabe von Hefe wird das Brot etwas luftiger und die Zeit der Stückgare ist kürzer. Das Wasser langsam dazu geben.

Auf mittlere Stufe ca. 5 – 6 Minuten kneten.

Es entsteht ein kompakter, aber dennoch weicher Teig, der leicht klebt.

Den Teig etwas bemehlen und abgedeckt 1 – 2 Std., bei Raumtemperatur, gehen lassen.

So geht es weiter!

Den Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und zu für das bemehlte Gärkorbchen formen.

Im Gärkorbchen liegt der Schluss oben

Den Teigling mit Mehl bestreuen, abgedeckt 45 - 90 Minuten ruhen lassen.

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481

Der Teig sollte mindestens um die Hälfte seiner Größe aufgegangen sein.

Backofen und Gusseisentopf mit Deckel auf 250C Umluft vorheizen!

Den Teig, vorsichtig, auf ein Backpapier stürzen, einschneiden und mit etwas Wasser, aus der Sprühflasche besprühen.

Mit Hilfe vom Backpapier den Teigling in den heißen Gusseisentopf heben.

Jetzt wird gebacken!

Mit Deckel für 10 Minuten bei 250C backen

Die Temperatur auf 200senken und für weitere 50 Minuten backen

Deckel abnehmen und ja nach gewünschter Bräune, nochmal ohne Deckel für 5 – 10 Minuten backen.

Mein Tipp!

Geh und reife Zeiten richten sich nach der Triebkraft des verwendeten Sauerteiges.

Das Brot, vor dem anschneiden, sehr gut auskühlen lassen.

Das volle Aroma erhält das Brot erst nach 1 - 2 Tagen, wenn die knusprige Kruste schon wieder etwas weicher geworden ist.

Das rustikale, eher dunkle Brot hält sehr lange frisch.

Viel Spaß beim nachbacken!

www.witt-brot.de