AUSZEITBROT

4.9 bei 22 Bewertungen

15 min | 25 h | Heißluft mit Dampf | 230 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Danach gut zudecken (ich verwende dazu am liebsten eine Abdeckhaube aus Bienenwachs (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/)) und 24 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.

2. Aus dem weichen Teig danach vorsichtig einen runden Laib formen und den Teig danach in einem gut bemehlten Gärkörbchen nochmal ca 60 Minuten zugedeckt rasten lassen.

3. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Bei weichen Teigen verwende ich zusätzlich noch gern einen Gusseisentopf (https://www.backenmitchristina.at/produkt/gusseisentopf-gross/) , da das Brot darin nicht auseinanderlaufen kann. Der Topf soll mindestens 30 Minuten bei 230 Grad vorheizten werden. Danach kann das Brot entweder direkt in den Topf oder erst auf ein Backpapier gestürzt werden. Mithilfe des Backpapiers kann das Brot dann ganz einfach in den Topf gehoben werden.

4. Anschließend die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und das Brot im Topf ca 50 Minuten bei geschlossenem Deckel backen. Wer eine etwas stärke Kruste haben möchte kann den Deckel nach 30 Minuten entfernen und das Brot ohne Deckel fertig backen.

   Natürlich kann das Brot auch ohne Topf direkt im Backofen gebacken werden.

Zutaten

FÜR 1 BROT À CA. 850 G

TEIG

400 g	Weizenmehl 700
200 g	Weizenbrotmehl 1600
12 g	Salz
300 g	kaltes Wasser
120 g	Naturjoghurt
	reiskorngroße Menge Germ