

HERBSTBROT IM TOPF | SAUERTEIG



★★★★★ 4.4 bei 27 Bewertungen



Zubereitung

1 22:00 Uhr

Den gesamten Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen (es sollten mindestens 70 g sein) und mit 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet.

2 06:00 Uhr

120 g vom gefütterten Sauerteig entnehmen und den Rest in ein Schraubglas bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen. Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten genau abwiegen und gemeinsam mit dem Sauerteig dazugeben. Alles kurz zu einem Teig verkneten und danach 6-8 Stunden zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) gehen lassen.

3 14:00 Uhr

Den Teig zu einem runden Laib formen und in einem gut bemehlten Gärkörbchen nochmals ca. 1 Stunde rasten lassen.

4 14:30 Uhr – Backen im Gusseisentopf

Den Topf 30 Minuten mit Deckel bei 230 Grad Heißluft vorheizen.

14:45 Uhr – Backen am Backblech

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

VORTEIG

30 g	Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank
45 g	Wasser
45 g	Roggenmehl 960

TEIG

120 g	Sauerteig (= Vorteig)
330 g	Wasser
60 g	Karotten, fein gerieben
250 g	Roggenmehl 960
125 g	Dinkelvollkornmehl
125 g	Einkornvollkornmehl
10 g	Salz

5

15:00 Uhr – Backen in Gusseisentopf

Den Laib auf ein Backpapier stürzen, vorsichtig in den vorgeheizten Topf geben und die Temperatur auf 210 Grad Heißluft reduzieren. Das Brot ca. 50 Minuten backen.

15:00 Uhr – Backen am Backblech

Den Brotlaib auf das Backblech stürzen und danach mit viel Dampf für 50 Minuten backen.



Aus meiner Dauerbackfolie hab ich mir ein praktischen Helferlein zum Rein- und Rausheben vom Brot geschnitten. Dafür hab ich den Topf nachgezeichnet und den Verpackungskarton der Dauerbackfolie als Vorlage für die Laschen verwendet.

