

# 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.

