



www.nom-nom.ch



BROT AUS DEM GUSSEISENTOPF

Ergibt ein Brotlaib à ca. 600 g

Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, wird das Brot in einem Gusseisentopf gebacken.

430 g Weissmehl
1/4 TL Trockenhefe
1 1/4 TL Salz
3 dl + 4 EL Wasser lauwarm

wenig Vollkornmehl oder Kleie zum Bestreuen

Nach Wunsch kann das Brot mit halb Ruch- oder Vollkornmehl zubereitet oder unter Schritt 1 durch weitere Zutaten wie Kerne, Nüsse oder Kleie ergänzt werden.

1. In einer grossen Schüssel die trockenen Zutaten mischen und dann das Wasser dazugeben. Mit den Händen alles kurz vermengen, jedoch nicht kneten. Der Teig muss etwas zäh und klebrig bleiben.
2. Die Schüssel mit Folie und einem Teller bedecken. Bei Raumtemperatur mindestens 12, besser aber 18 Stunden aufgehen lassen.
3. Der Teig ist bereit zur weiteren Verarbeitung, wenn er um das Doppelte aufgegangen ist und auf der Oberfläche Blasen gebildet hat. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche stürzen. Von allen Seiten einmal nach innen falten, mit einer Folie abdecken und um weitere 15 Minuten ruhen lassen.
4. Ein sauberes Handtuch mit Mehl oder Kleie bestreuen, den Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Laib formen und auf das Tuch legen. Die Oberfläche ebenfalls mit Mehl oder Kleie bestreuen und mit einem zweiten Tuch locker bedecken. Erneut zwei Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.
5. Eine halbe Stunde bevor der Teig fertig aufgegangen ist, den Ofen auf 240° C vorheizen. Den Gusseisentopf mit Deckel im Ofen vorheizen. Den Laib mithilfe des Tuches mit der Oberseite voran in den heissen Topf stürzen. Mit dem Deckel zudecken für 30 Minuten backen. Den Deckel entfernen und für weitere 15-20 Minuten golden backen.
6. Das Brot aus dem Topf heben und auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit selbstgemachter Konfitüre schmeckt das Brot besonders gut.