



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 13.03.2021

„Weißbrot im Topf ohne Kneten“

von Helmut Gote



ZUBEREITUNG:

- Beide Mehle mit 300 ml kaltem Wasser mit einem Spatel mischen, bis das Wasser komplett aufgesogen ist und das Ganze wie eine zusammenhängende Mischung aus dicken Fransen aussieht. Abgedeckt 30 Minuten stehen lassen.
- Die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen, über den Vorteig gießen und mit den Händen dehnend und faltend einarbeiten. Nach 5 Minuten das Salz über den Teig streuen, nach insgesamt 10 Minuten sollte schon ein richtiger Teig entstanden sein, der aber noch nicht ganz glatt ist.
- Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen, dann wieder dehnen und falten, bis der Teig wieder Spannung hat. Das Ganze noch einmal nach 1 weiteren Stunde wiederholen, dann den Teig 18 Stunden bei Zimmertemperatur (um die 20 Grad) gehen lassen.
- Den nun schön glatten und elastischen Teig noch einmal falten, dann auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen - und mit der glatten Seite nach oben in ein bemehltes rundes Gärkörbchen setzen oder in eine mit etwas Mehl bestäubten Küchenhandtuch ausgelegte Schüssel. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- In dieser Zeit den Topf mit Deckel im Backofen auf 250 Grad aufheizen. Das Brot vorsichtig in den Topf stürzen, Deckel auflegen und in den Backofen stellen. Temperatur auf 200 Grad herschalten und 20 Minuten backen. Dann den Deckel abnehmen und das Brot weitere 30 Minuten offen fertig backen.

ZUTATEN/MATERIAL:

- 400 g Dinkelmehl 630
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 3 g frische Biohefe
- 12 g Meersalz
- 350 ml Wasser
- 1 gusseiserner Topf von 24 cm Durchmesser