

## Rezept

# Sauerteig-Topfbrot

Ein Rezept von Sauerteig-Topfbrot, am 26.04.2024

## Zutaten

**100 g** reifer Sauerteig  
Salz

**350 g** Weizenmehl (Type 550)  
Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt 1 Laib Brot (1 ofenfester Topf: mind. 24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Am Vorabend den reifen Sauerteig und 250 g Wasser in einer großen Rührschüssel mit einem Kochlöffel verrühren, bis sich der Sauerteig aufgelöst hat. Etwa die Hälfte des Mehls und 2 gestr. TL (9 g) Salz dazugeben und ca. 1 Min. gut durchrühren. Das übrige Mehl hinzufügen und mit dem Kochlöffel in ca. 1 Min. einarbeiten.
2. Den Teig in der Schüssel möglichst luftdicht mit einem passenden Deckel oder einem feuchten Tuch zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht ca. 12 Std. ruhen lassen. Während dieser Zeit verdoppelt sich das Teigvolumen und an der Oberfläche bilden sich Bläschen.
3. Am nächsten Tag den Teig mit einem Teigschaber auf eine sehr stark bemehlte Arbeitsfläche spachteln. Nun die Ränder einige Male Richtung Mitte klappen, bei Bedarf den Teig zusammenzwicken, damit er hält. So bekommt der Teig Spannung und eine runde Form. Die Oberfläche des Teigs mit Mehl bestreuen, damit er nicht klebt.
4. Den Teig mit der Naht nach unten in einem sehr stark bemehlten Gärkorbchen oder einer geölten Schüssel (18-20 cm Ø und mind. 1 l Inhalt) 1-2 Std. bei Zimmertemperatur offen gehen lassen. (Wird die Schüssel verwendet, den Teig nicht mit zu viel Mehl bestreuen.) Der Teig sollte jetzt noch ein bisschen aufgehen.
5. Den Backofen auf 225° (Umluft) vorheizen. Ein Stück Backpapier, das etwas größer als der Topf zugeschnitten ist, auf einem großen Schneidebrett platzieren. Schneidebrett samt Backpapier auf das Gärkorbchen legen und dieses vorsichtig stürzen, sodass der Teig auf dem mit Backpapier belegten Schneidebrett liegt. Nun die Ecken des Backpapiers anheben und den Teig mit Papier in den Topf geben. Den Deckel auflegen, den Topf auf den Ofenrost stellen und das Brot 25 Min. backen. Den Deckel abnehmen und das Brot offen 15-20 Min. weiterbacken, bis es goldbraun ist.
6. Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot vorsichtig herausheben. Auf einem Gitter komplett auskühlen lassen, dann erst anschneiden.