

Rezept

Topf-Brot

Ein Rezept von Topf-Brot, am 11.12.2024

Zutaten

10 g frische Hefe	250 g Vollkorn-Dinkelmehl
250 g Dinkelmehl (Type 1050), plus etwas mehr zum Arbeiten	10 g Salz
1 EL Öl	1 kleiner Apfel
	4 EL Haferkleie oder feine Haferflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleines Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 1 g F, 4 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Die Hefe in etwa 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten und Salz mischen. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, im Blitzhacker sehr fein hacken und zusammen mit der angerührten Hefe und 250 ml kaltem Wasser nach und nach unter das Mehl mischen. Die Zutaten zu einem weichen, formbaren Teig verkneten, der nicht so stark klebt. In einer dreimal so großen Schüssel mit Mehl bestäuben, gut abdecken und bei 6-8° ca. 10 Std. gehen lassen. Er sollte sein Volumen mindestens verdoppelt haben.
2. Dann eine kleinere Schüssel einölen und mit Haferkleie ausstreuen. Teig auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Mehl übersieben und mit dem Teigspatel mehrmals von außen nach innen einschlagen. Teigling mit dem Schluss nach unten in die vorbereitete Schüssel geben und bei Zimmertemperatur 1-2 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen, eine Kasserolle mit Deckel auf dem Rost in der unteren Schiene des Backofens miterhitzen.
3. Den Teig auf ein großes Stück Backpapier stürzen. Sehr vorsichtig den Ofen öffnen, den heißen Deckel abnehmen (Ofenhandschuhe tragen!) und die heiße Kasserolle aus dem Ofen ziehen. Das Backpapier an den Enden fassen und den Teig damit in den Bräter befördern. Deckel auflegen und das Brot 20 Min. backen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 10-15 Min. backen. Mit einem Holzspieß die Garprobe machen. Das Brot aus der Kasserolle stürzen und auf einem Gitter ausdampfen lassen.