

WEIZENBROT

MIT ÜBERNACHTGARE, IM TOPF GEBACKEN

FÜR 1 BROT

BACKZEIT: 1 STUNDE

So wird's gemacht:

1. Wasser in eine Schüssel einwiegen und die Germ auflösen
2. Mit einem Kochlöffel das Mehl einmischen. Jetzt das Salz dazuwiegen und kurz durchrühren. Der Teig bleibt weich und wird nicht geknetet
3. Schüssel zudecken und bei Zimmertemperatur stehen lassen. (Im Sommer in den Keller stellen, maximal 26°C)
4. Nach 4-8 Stunden den Teig Hochziehen und zur Mitte falten.
5. Nach ca. 16 Stunden nach dem Mischen, den Teig nochmals falten. Nach 24 Stunden ist der Teig zum weiterverarbeiten bereit.
6. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche kippen und entgasen, einschlagen und mit dem Schluss nach unten in ein Gärkörben legen. Je nach Zimmertemperatur muss das Brot jetzt 1,5 – 2 Stunden aufgehen.
7. Nach 60 Minuten einen Topf mit Deckel im Backofen auf 250°C aufheizen.
8. Wenn das Brot die gewünschte Gare erreicht hat, vorsichtig in den heißen Topf kippen und mit geschlossenem Deckel für 30 Minuten bei 230°C backen. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und für 15 min fertigbacken.

Zutaten:

700g Weizenmehl Type 700
450g Wasser kalt
15g Salz
1g frische Germ

TIPP: Das Brot vor dem Anschneiden auf einem Gitter gut auskühlen lassen.