



BROT AUS DEM DOPF



ZUTATEN:

375 g	Weizenmehl Typ 550
375 g	Roggenmehl Typ 1150
1/2	Würfel Hefe
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
500 ml	lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Das lauwarme Wasser, welches nicht über 37° C liegen sollte, um die Hefebakterien nicht zu zerstören, wird mit dem Zucker und der Hefe vermischt und bei Zimmertemperatur für 15 Minuten in Ruhe stehen gelassen, damit die Hefe sich aktivieren kann.

Nun vermischt Du in einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz und gibst anteilig das Hefewasser dazu und knetest es zu einen homogenen Teig. Dieser wird dann abgedeckt für 2 Stunden ebenfalls bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Danach lässt Du diesen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche gleiten und faltest ihn immer wieder für 15 bis 20 mal von außen nach innen. So erhält er eine schöne Spannung. Umgedreht drehst Du ein noch ein bisschen in Form und legst ihn vorsichtig in ein mit Trennspray ausgesprühten 4,5er Dutch Oven. Nach 10 Minuten ritzt Du oben noch eine Sollbruchstelle ein.

Nun verteilst Du die Kohlen ganz vorsichtig mit sehr wenig Unterhitze und mehr Oberhitze bei einer Temperatur von 180° C für etwa 35 Minuten.

hier gehts zum Video



Instagram

