

Bauernbrot mit Sauerteig

Sauerteig:

250 g Wasser, lauwarm
250 g Roggenmehl 1150
25 g Anstellgut

Teig:

Sauerteig
330 g Wasser, lauwarm
5 g Honig
440 g Roggenmehl 1150
160 g Weizenmehl 1050
15 g Salz
10 g Backmalz
1 TL Brotgewürz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Sauerteig alle Zutaten in der kleinen Edelstahlschüssel verrühren und abgedeckt **ca. 12-14 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.

Für den Teig alle Zutaten **ca. 7 min.** verkneten.

Abgedeckt bei Raumtemperatur **ca. 60 min.** gehen lassen.

Auf der mit dem Streufix gut bemehlten Teigunterlage falten, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen legen. Weitere **60 min.** gehen lassen.

Ca. 30 min. vor Ende der Gehzeit den emaillierten Gusstopf auf unterster Schiene leer bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Teig in den heißen Topf stürzen und mit dem Deckel verschließen.

Bei **250 Grad Ober-/Unterhitze 45 min.** backen.

Danach die Hitze auf **200 Grad** reduzieren und ohne Deckel **ca. 10-15 min.** fertig backen.

Brot aus dem Topf nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.