

Retro – Brotbackrezept

Backen in Römertopf oder Gusseisentopf

Wenig Hefe - lange Gehzeit (hält relativ lange, ausser es wird aufgegessen ;-))



Mehr Fotos unter www.umami.li/?p=385

Zutaten

650 g Mehl (z.B. $\frac{2}{3}$ Vollkorn,
 $\frac{1}{3}$ Ruch)
etwas Mehl zum Bestreuen etc.
3 TL Meersalz (ca. 12g)
 $\frac{3}{8}$ - $\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe
3,5 dl Wasser
1,5 dl Bier (temperiert)

Zeitplan

5 min Zutaten mischen (s.o.)
12 **Stunden** (oder mehr) gehen lassen
4 mal Falten, je 15 Min gehen lassen
1-2 **Stunden** gehen lassen
65 Minuten aufheizen und backen

Zubereitung

Mehl, Salz und Hefe in eine grosse Schüssel geben. Mischen.
Wasser und Bier dazugießen, mit der Kelle max. eine Minute rühren bis der Teig gemischt ist.
Mit Deckel bedecken (Gas muss bleiben)
Bei Raumtemperatur 12-18 Stunden auf ca. das doppelte Volumen gehen lassen.
Geschirrtuch in der Mitte mit Mehl bestreuen und Teig mit dem Teigschaber aus der Schüssel nehmen.
Teig in ein Rechteck ziehen. Von jeder „Ecke“ zur Mitte falten und 15 Minuten ruhen lassen. 3 x wiederholen.
Dann zu einem Laib formen und mit den Tuchecken locker bedecken.

1-2 Stunden bei Raumtemperatur nochmals aufgehen lassen.
(Römertopf mind 15 Minuten wässern und Boden einölen)
Römertopf **leer** und mit Deckel im **kalten** Ofen auf die unterste Rille vorheizen auf 220 Grad (Umluft).
Nach Erreichen der Temperatur mit Topflappen den Topf herausnehmen.
Mit Hilfe des Tuches das Brot kopfvoran in den heissen Topf geben. Einritzen.
Zudecken und in den Ofen schieben.
30 Min backen
Deckel entfernen, Temperatur um 20° senken und nochmals **25 Minuten** knusprig backen.
Herausnehmen, Klopprobe, auskühlen.