

Topfbrot

Zutaten für ein Brot à ca. 1.2 kg

5	dl	Wasser, lauwarm
2	EL	Backmalz od. Zucker
30	g	Hefe
550	g	Halbweissmehl
200	g	Roggenmehl
1	EL	Salz

Hefe und Zucker im Wasser auflösen und 5 Minuten stehen lassen.

Mehl und Salz ins Wasser geben und den Teig mit der Knetmaschine 5-10 Minuten kneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen.

Teig eine Stunde aufgehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten und dann flach drücken. Alle vier Seiten von aussen nach innen klappen und wieder flach drücken. Die ganze Prozedur 10x wiederholen. Das bewirkt, dass das Brot beim Backen eine gleichmässige, feine Krume erhält.

Backpapier auf die Grösse des Topfbodens zuschneiden und hineinlegen.

Emaillierter Gusseisentopf (ø23cm) mit Butter ausstreichen und den Teig mit der unteren Seite nach oben in den Topf legen. Den Topf mit dem Deckel schliessen.

Den Topf in den auf 220°C vorgeheizten Ofen geben und das Brot 60 Minuten backen.

Deckel entfernen und das Brot weitere 10 Minuten backen bis es eine schöne Bräune hat.

Das Brot im Topf auskühlen lassen und dann aus dem Topf lösen.

