Bio Toskanabrot im Topf

Rezept für 1 Brot mit ca. 1200g Gewicht

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 55 Minuten bei 250°C Ober-Unterhitze fallend auf 200°C

Miele Combidampfgarer: 225°C Ober- Unterhitze fallend auf 200°C, 55 Minuten
Miele Klimagaren: 250°C Ober- Unterhitze fallend auf 200°C, 55 Minuten

ZUTATEN

- ☐ 750g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 15g Salz
- ☐ 12g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 40g Polenta oder Weizengrieß
- ☐ 30g Olivenöl
- ☐ 18g frische Hefe
- ☐ 450g Wasser 22°C

Etwas Roggenmehl sowie Polenta oder Weizengrieß zum Bestreuen.

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Den Aromapot in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und inkl. Deckel auf 250°C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie beschrieben kneten, anschließend gleich auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
3. Einen runden Gärkorb (1000g) mit Polenta bzw. Weizengrieß bestreuen und anschließend mit einem feinen Sieb Roggenmehl der Type 960 darüber sieben.
4. Das Teigstück rund formen, und mit der Naht bzw. dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen.
5. Das Toskanabrot abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen.
6. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, den Aromapot aus dem Backofen geben (Vorsicht Heiß!), Deckel runter geben und das Brot mit der Naht bzw. dem Schluss nach oben in den Aromapot schupfen.
7. Den Deckel sofort wieder raufgeben und in den Backofen schieben, die Temperatur des Backofens auf 200°C reduzieren.
8. Die letzten 20 Minuten den Deckel vom Aromapot nehmen und ohne diesen fertig backen.
9. Das Toskanabrot nach dem Backen gleich aus dem Pot stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.
10. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl" anhören, dann ist es gut durchgebacken.
11. Ist das Toskanabrot seitlich noch etwas weich oder hat zu wenig Farbe, kann es ohne Topf noch etwa 5-10 Minuten bei 200°C nachgebacken werden.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.