Bio Kornspitzbrot im Topf

Rezept ergibt ein Brot mit ca. 1400g Gewicht

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 250°C Ober-Unterhitze fallend auf 200°C

Miele Combidampfgarer: 225°C Ober- Unterhitze fallend auf 200°C, 50 Minuten
Miele Klimagaren: 250°C Ober- Unterhitze fallend auf 200°C, 50Minuten

ZUTATEN

- ☐ 200g Bio Korn Cuveè vom Backprofi
- ☐ 200g Wasser 40°C
- ☐ Beide Zutaten mischen und min. 1h quellen lassen

Zusätzlich werden noch benötigt:
Bio Saatenmix
Brezensalz

- ☐ 700g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 22g Salz
- ☐ 22g Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 20g Bio Butter (handwarm)
- ☐ 20g Backprofis Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- ☐ 32g frische Hefe
- ☐ 320g Wasser 24-26°C

ZUBEREITUNG

1. Das Quellstück richten. Hierfür temperiertes Wasser und Bio Korn Cuveè gemeinsam vermengen und mind. 1 Stunden quellen lassen.
2. Den Aromapot in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und inkl. Deckel auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Die restlichen Zutaten zum Quellstück beimengen und den Teig wie angegeben kneten, anschließend gleich auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. Einen runden Gärkorb (1000g) mit einem feinen Sieb mit Roggenmehl der Type 960 bestreuen.
5. Das Teigstück rund formen, die Oberfläche mit einer Saatenmischung bestreuen und mit der Naht bzw. dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen. Das Kornspitzbrot abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30-45 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 unten in den Aromapot stürzen.
7. Die Oberfläche des Brotes leicht mit Wasser befeuchten und auf Wunsch etwas Brezensalz darüber streuen.
8. Den Deckel sofort wieder raufgeben und in den Backofen schieben, die Temperatur des Backofens auf 200°C reduzieren. Die letzten 20 Minuten den Deckel vom Aromapot nehmen und ohne diesen fertig backen.
9. Das Weißbrot nach dem Backen gleich aus dem Pot stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen. Ist das Kornspitzbrot 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.