

Landbrot im Topf

Menge für 1 Brot mit 1400g Gewicht



Knetzeit: 5min langsam

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: 45 Minuten

Backzeit: 80 Minuten bei 250°C fallend auf 200°C

Miele Combidampfgarer: 225°C Ober- Unterhitze fallend auf 200°C, 80 Minuten

Miele Klimagaren: 250°C Ober- Unterhitze fallend auf 200°C, 80 Minuten- keine Dampfstöße erforderlich



ZUTATEN

- 630g Wasser 32°C
- 18g frische Hefe
- 630g Bio Roggenmehl Type 960
- 110g Bio Roggenmehl Type 2500
- 110g Bio Weizenbrotmehl Typ3 1600
- 17g Salz
- 50g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 18g Schweineschmalz od. Speiseöl



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

ZUBEREITUNG

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl bestäuben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Den Aromapot in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und inkl. Deckel auf 250°C Ober- Unterhitze vorheizen.
6. Für die Aufarbeitung den Landbrotteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend rund formen bzw. Wirken. Einen runden Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestäuben.
7. Das Landbrot mit dem Schluss nach unten in den Gärkorb legen, die Oberfläche gut mit Roggenmehl bestäuben, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen.
8. 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 schupfen.
9. Den Deckel sofort wieder raufgeben und in den Backofen schieben, die Temperatur des Backofens auf 200°C reduzieren.
10. Die letzten 20 Minuten den Deckel vom Aromapot nehmen und ohne diesen fertig backen.
11. Das Landbrot nach dem Backen gleich aus dem Pot stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.
12. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
13. Ist das Brot 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:

