



Brot im Topf backen – Vollkornmehl

Vorteig:

125 g	Weizenvollkornmehl
125 g	Trinkwasser (30°C) // 300 g bei der Verwendung von Trockenferment
15 g	BackNatur Ferment

265 g	Vorteig
-------	---------

Für den Vorteig die Zutaten vermischen und 12 Stunden bei 25-27°C in einer luftdicht verschlossenen (Deckel, Folie, Kunststoffüte) Backschüssel gären lassen.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Teigbereitung:

265 g	Vorteig
300 g	Weizenvollkornmehl
75 g	Roggenvollkornmehl
11 g	Meersalz
240 g	Trinkwasser (30°C)

891 g	Teig
-------	------

Nachdem der Vorteig gegärt ist, werden die angegebenen, abgemessenen Zutaten für den Hauptteig ungefähr 10-12 Minuten gut geknetet, sodass sich der Kleber im Weizenmehl gut entwickelt. Man lässt den Teig danach für 30 Minuten in einer zuvor leicht eingeölkten Schüssel bei 28-30 gären.

Danach erfolgt in drei Stufen in 30 minütigen Abstand ein "dehnen & und falten" des Weizenteiges. Dieses kann in einer Wanne oder auf einem leicht bemehlten Arbeitstisch erfolgen. Im Video liegt der Teig in einer rechteckigen Wanne, von daher ist eine rechteckige Form vorgegeben. Wenn man auf einer Arbeitsplatte arbeitet, dehnt man den Teig mit beiden Händen ganz vorsichtig zu einem Rechteck aus. Wie in dem Video gezeigt wird, dehnt und faltet man den Teig wie einen Geschäftsbrief (gedrittelt) zusammen. Danach wird die Längsrichtung des gefalteten Teigpaketes etwas gedehnt und wieder gedrittelt zusammen gefaltet.

Jeweils nach dem dehnen und falten, das **dreimal** wiederholt wird, erfolgt jeweils eine Teigruhe von 30 Minuten bei 28-30°C. Nach der letzten Faltung beträgt diese dann 60 Minuten. Der Teig wird jeweils luftdicht abgedeckt oder in einer Schüssel verschlossen. Dies kann eine Schüssel mit einem zugehörigen Deckel sein oder man gibt den Teig mit der Schüssel in eine ausreichend große Kunststoffüte (wenn man diese wiederverwendet ist es nachhaltig). Achten Sie darauf dass der Teig in der Schüssel genügend Ausdehnungsmöglichkeiten hat.

Ein tabellarischer Notizzettel mit Angabe der Faltung und Zeitangabe, bietet eine Erleichterung und Kontrolle für die einzelnen Faltungen.

Aufarbeitung:

Nach der letzten Teigruhe ist der Teig gut gelockert. Danach nimmt man den Hauptteig mit einer Teigkarte aus der Backschüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche und lässt den Teig etwas entspannen.

Nun wird der Teig anschließend in zwei gleichmäßig große Teile geteilt. Die einzelnen Teiglinge werden vorsichtig kurz rundgewirkt und anschließend lang gemacht. Danach werden die Teiglinge, mit dem Wirkschluß nach oben, in ein gut ausgemehltes Körbchen zur weiteren Teigruhe gegeben.

Endgare:

Die Endgare beträgt in dem gut abgedeckten Körbchen wiederum 60 Minuten bei 28-30°C.

Backzeit:

Kurz vor Ende der Backzeit wird der Backofen mit dem gusseisernen Topf auf 250°C aufgeheizt. Bevor nun das Brot abgebacken wird, sollte man die weitere Vorgehensweise gut vorbereiten. Man benötigt eine feuerfeste Unterlage, hitzefeste Topfhandschuhe und zum ausstreuen etwas Maisgrieß. Wenn die Temperatur erreicht ist, stellt man den Topf mit Topflappen, auf die feuerfeste Unterlage, öffnet den Topf und streut ihn mit dem Grieß (verbrennt nicht so schnell). Dann gibt man vorsichtig den Teig in den Topf und schließt ihn mit dem Deckel. Danach gibt man den Topf in den Ofen und lässt die Hitze auf 220°C fallen. Nach 45 Minuten kann man den Deckel vom Topf nehmen, damit sich auch die Oberfläche des Brotes gut bräunt. Nach insgesamt 60 Minuten Backzeit, sollte das Brot fertig sein, was man mit der Klopfprobe prüfen kann.