



Brot im Topf backen mit Backferment

Vorteig:

150 g	Weizenmehl Type 550
150 g	Trinkwasser (30°C) // 180 g bei der Verwendung von Trockenferment
15 g	BackNatur Ferment

315 g Vorteig

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

ACHTUNG:

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

Teigbereitung:

315 g	Vorteig
300 g	Weizenmehl Type 550
75 g	Roggenmehl Type 1150
11 g	Meersalz
160 g	Trinkwasser (30°C)

861 g Teig

Nachdem der Vorteig fertig ist, wird er mit den 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 eingölten Schüssel bei 28-30°C gären.

Danach erfolgt dreimal in 30 minütigen Abstand ein "dehnen & und falten" des Weizenteiges. Dieses macht man am besten in einer Wanne. Wie im Video gezeigt wird, dehnt und faltet man den Teig wie einen Geschäftsbrief zusammen.

*Jeweils nach dem dehnen und falten, das **dreimal** wiederholt wird, erfolgt 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 Kunststofftüte (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 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 gusseiserne Topf im Backofen 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.