

Retro - Brotbackrezept

Backen in Römertopf oder Gusseisentopf

Wenig Hefe - lange Gehzeit hält relativ lange (ausser es wird aufgegessen ;-))

Zutaten

650 g Mehl (ich nehme $\frac{2}{3}$ Vollkorn, $\frac{1}{3}$ Ruch, Weissmehl geht mehr auf!)

etwas Mehl zum Formen, bestreuen etc.

3 TL Meersalz

$\frac{3}{8}$ - $\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe

3,5 dl Wasser

1,5 dl Bier (temperiert)

Mehr Fotos unter www.umami.li/?p=385



Zeitplan

5 min Zutaten mischen (s.o.)

12 **Stunden** (oder mehr) gehen lassen

4 mal Falten und je 15 Min gehen lassen

1-2 **Stunden** gehen lassen

55 Minuten backen

Zubereitung

Mehl, Salz und Hefe in eine grosse Schüssel geben.

Wasser und Bier dazugiessen, mit der Kelle max. eine Minute rühren bis der Teig gemischt ist.

Mit Folie bedecken (Gas muss bleiben)

Bei Raumtemperatur 12-18 Stunden auf das doppelte Volumen (bei Vollkorn etwas weniger) gehen lassen.

Geschirrtuch in der Mitte mit Mehl bestreuen. und Teig mit dem Teigschaber aus der Schüssel nehmen.

Von jeder Seite nach „innen „ falten und 15 Minuten ruhen lassen. 3 x wiederholen.

Dann zu einem Laib formen und mit den Tuchecken locker bedecken.

1-2 Stunden bei Raumtemperatur nochmals aufs „Doppelte“ aufgehen lassen.

(Römertopf mind 15 Minuten wässern und Boden einölen)

Römertopf leer und mit Deckel im **kalten** Ofen auf die unterste Rille vorheizen auf 220 Grad (Umluft).

Nach Erreichen der Temperatur mit Topflappen den Topf herausnehmen.

Mit Hilfe des Tuches das Brot kopfvoran in den heissen Topf geben.

Zudecken und in den Ofen schieben.

30 Min backen

Deckel entfernen und nochmals 25 Minuten knusprig backen.

Herausnehmen, Klopfprobe, auf Kuchengitter auskühlen lassen.