

Kochlöffel-Brot aus dem Topf



Zutaten

ca. 360 ml Wasser, warm
½ Pkg. Germ, frisch
etwas Öl
1 TL Salz
Brotgewürz nach Geschmack
500 g Vollkornmehl

Zubereitung

Wasser, Germ, Gewürze und ein paar Tropfen Öl in einer Schüssel gut verrühren. Das Mehl einrühren und mit dem Kochlöffel abschlagen. In der Schüssel in der warmen Küche ca. 20 bis 30 Minuten je nach Küchentemperatur aufgehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu einem Laib formen und in den Topf legen. Den Teig nochmal 20 bis 30 Minuten aufgehen lassen. (Der Laib soll sich ca. um ¼ vergrößern.)

Den Topf in das vorgeheizte Backrohr stellen und mit Dampf bei 200 °C ca. 12 bis 15 Minuten anbacken. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 15 Minuten backen.

Am Ende der Backzeit die Temperatur auf 200 °C nochmal erhöhen und das Brot ca. 15 Minuten fertig backen. So bekommt das Brot eine knusprige Kruste. Die Kerntemperatur soll 95 °C betragen. Das Brot auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Tipp: Mit Apfel-Zwiebel-Schmalz bestrichen servieren.