Bärlauch-Topfbrot



Bärlauch-Fans werden dieses saftige Brot mit knackiger Kruste lieben!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 18 Std
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Sauerteig

- 20 g Anstellgut vom Roggensauer (alternativ 2 g frische Hefe)
- 140 g Roggenmehl Type 1150
- 140 g lauwarmes Wasser

Für den Hauptteig

- 30 g frischer Bärlauch, gesäubert

8 g Olivenöl
Aktiver Sauerteig von oben
400 g Weizenmehl Type 550
150 g Roggenmehl Type 1150
12 g Salz
5 g Zucker
10 g frische Hefe
300 g lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag den Sauerteig auffrischen. Dazu alle Zutaten verrühren, abdecken und bei Zimmertemperatur 16-20 Stunden gehenlassen.
2. Am nächsten Tag zuerst den Bärlauch kleinschneiden und mit etwas Olivenöl pürieren.
3. Alle Zutaten für den Hauptteig inkl. Sauerteig und püriertem Bärlauch in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine 4 Minuten auf kleinster Stufe kneten lassen. Auf Stufe 2 weitere 4-6 Minuten weiterkneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.
4. Den Teig ca. 90 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen und abdecken. (Wer kein Gärkörbchen hat, legt ein mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch in ein Sieb.) Ruhezeit Stückgare ca. 45- 60 Minuten.
5. In der Zwischenzeit einen ofenfesten Topf mit Deckel in den Backofen stellen. Den Backofen frühzeitig auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Nach der Ruhezeit den Topf aus dem Ofen holen und den Deckel abnehmen (VORSICHT HEISS!) . Den Teig aus dem Gärkörbchen mit dem Schluss nach oben direkt in den Topf stürzen. Alternativ kann man den Teig auch einen Bogen Backpapier stürzen und dieses dann in den Topf legen. Deckel wieder auf den Topf setzen und für ca. 50-55 Minuten backen.
7. Nach der Backzeit den Topf aus dem Backofen holen. Das Brot aus dem heißen Topf stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.