

Körnerbrot aus dem Topf



Ein sehr leckeres Körnerbrot im Topf gebacken

1

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

ZUTATEN

200 g Weizenvollkornmehl

150 g Weizenmehl Type 550

12 g Salz

120 g gemischte Körner; Saaten oder Kerne nach Wahl (hier Sesam, Mohn, goldener Leinsamen und Sonnenblumenkerne)

5 g frische Hefe

1 EL Olivenöl

1 EL Zuckerrübensirup (alternativ Honig)

350 g kaltes Wasser

Außerdem

Einige gemischte Körner zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz aber gründlich mit verrühren. Achtung - Der Teig wird nicht geknetet (no knead)! Die Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Einen feuerfesten Topf mit Deckel bereitstellen (je nach Topf mit Backpapier auslegen).
3. Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und in den Topf legen. Die Oberfläche des Teigs mit Wasser besprühen und mit Körner, Saaten und Kernen nach Wunsch bestreuen. Den Deckel auf dem Topf legen und den Teig für ca. 1 Stunde erneut ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nach der Ruhezeit den Topf inkl. Deckel im unteren Drittel des Backofens auf einem Rost ca. 25 Minuten backen. Anschließend den Deckel (vorsichtig – heiß!) entfernen und weitere 20 Minuten weiterbacken.
6. Nach der Backzeit das Brot zum Abkühlen aus dem Topf nehmen und auf ein Gitter legen.