

No knead-Topfbrot mit Emmer-Mehl



Saftiges Topfbrot mit einer tollen Kruste

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Teig

350 g Weizenmehl Type 550

450 g Emmer-Vollkornmehl

75 g aktiver Weizensauerteig (ASG am Vortag gefüttert)

1/4 TL Trockenhefe

15 g Salz

650 g Wasser

Außerdem

3-4 EL Leinsamen, gold für die Kruste

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und gut mit einem Holzlöffel verrühren.
2. Den Teig abdecken und für mindestens 12 Stunden (bei mir 14 Stunden) bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Das Teigvolumen sollte sich ungefähr verdoppelt haben.
3. Ein Gärkörbchen gründlich ausmehlen, mit dem goldenen Leinsamen ausstreuen und zur Seite stellen.
4. Der Teig ist ziemlich weich und klebt etwas, deshalb sollte die Arbeitsfläche, auf die man den Teig nach der Ruhezeit gibt auch großzügig mit Mehl bestreut sein. Mit Hilfe einer Teigkarte den Teig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls nötig, zusätzliches Mehl unterarbeiten.
5. Den Teig mit dem Schluss nach unten in das Gärkörbchen geben und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen inkl. feuerfestem Topf mit Deckel auf 245°C Ober-Unterhitze vorheizen.
7. Nach der Stückgare den heißen Topf aus dem Ofen nehmen und den Teigling in den Topf stürzen, den Deckel auf den Topf legen (ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!) und in den Ofen stellen.
8. Nach 30 Minuten den Deckel entfernen, die Temperatur auf 225 °C reduzieren und das Brot ca. 25-30 Minuten fertig backen.