



Sauerteigbrot

Zutaten

75 g Sauerteig-Ansatz
250 g Dinkelmehl Typ 1050
250 g Dinkel-Vollkornmehl
15 g Meersalz



Zubereitung

- Sauerteig-Ansatz mit **75 g Mehl** Typ 550 und **75 ml warmem** (nicht heißem) Wasser mischen und zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden reifen lassen. Von diesem Ansatz einen Teil wegnehmen für den Ansatz eines weiteren Brotes.
- **Restliche 425 g Mehl** und **230 ml warmes** (nicht heißes) Wasser mit dem Sauerteig mischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Vorteig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. 15 g Salz unterkneten, gerne auch Brotgewürz, Kümmel etc.
- Teig ein paar Mal länglich auf eine mit Mehl ausgestreute Arbeitsfläche schlagen. Teig ca. 10 Minuten gut durchkneten, dabei die äußeren Teigenden immer wieder zur Mitte einschlagen. Teig zu einem runden Laib formen und abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.
- Teig erneut verkneten, dabei die äußeren Teigenden zur Mitte einschlagen und wieder rund formen. Abgedeckt weitere ca. 60 Minuten ruhen lassen. Vorgang ein weiteres Mal wiederholen.
- Du brauchst einen Gärkorb, eine Schüssel geht auch.
- Teig rund formen, dabei darauf achten, dass die Oberfläche gleichmäßig und glatt ist. Teig mit der runden Seite in einen bemehlten Gärkorb oder in eine mit einem bemehlten Tuch ausgelegte Schüssel geben und **12 Stunden** (am besten über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.
- Du brauchst einen Topf, gusseisern (22 cm)
- Am **nächsten Tag** den Backofen auf 240 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, dabei den Topf mit Deckel in den Ofen stellen. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, den Topf vorsichtig herausnehmen und den Teig sauber in den Topf gleiten lassen.



Achtung, der Topf ist sehr heiß!

Die Oberfläche mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden, mit etwas Wasser besprühen. Das Brot im Topf mit Deckel für 20 Minuten backen.

Dann den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten backen. Wer eine feste Kruste liebt, sollte das Brot jeweils 25 Minuten mit und ohne Deckel backen.