



# Glücksbrot

im emaillierten gusseisernen Topf

## Das brauchst du dafür:

- 350 g Wasser (kalt)
- 500 g Weizenmehl 1050
- 50 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank, alternativ Anstellgut )
- 20 g Haferkleie mit Keim
- 1 TL Brotgewürz grob geschrotet
- 12 g frische Hefe
- 12 g Meersalz

## Topping:

- 20 g Sesam

## So wird's gemacht:

- Alle Zutaten in der Küchenmaschine für 6 Min. auf langsamer Stufe kneten und weiter 5 Min. auf schneller Stufe verkneten.
- Abgedeckt für 60 Min. in der Edelstahl - Rührschüssel gehen lassen. Nach 30 Min. einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 4 gleich große Teile zu jeweils ca. 230 g teilen und diese rundschieben. .
- Zwei Teile mit Wasser bestreichen und in Sesam wälzen
- Ein Gärkörbchen mit dem Streufix bemehlen und alle vier Teiglinge mit Schluss nach oben nebeneinander platzieren, sodass immer ein Teigling mit Sesam neben einem ohne Sesam liegt. Mit einem Tuch abdecken und nochmal für 45 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Ofen mit dem gusseisernen Topf rechtzeitig auf **250 ° C Ober - /Unterhitze** vorheizen.
- Den Teigling in den heißen Topf stürzen und **10 Min.** backen. Die Temperatur auf **230 °C** senken und **35 – 40 Min.** mit geschlossenen Deckel backen.