



# Landbrot

im 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf

## Das brauchst du dafür:

- 480 g Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 600 g Dinkelmehl 1050
- 150 g Roggenmehl 1150
- 2 TL Backmalz
- 2 TL Butter
- 2 TL Roggensauerteigpulver
- 20 g Salz

## So wird's gemacht:

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und 2 Min. | 37 °C | Stufe 2 erwärmen und 5 Min. ruhen lassen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und 10 Min. | Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Den Teigling in die große Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Anschließend den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten, zu einem runden Laib formen und mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben. (Wer kein Gärkorbchen hat, den Teig in ein, mit einem Geschirrtuch ausgelegtes, Sieb legen )
- Den Teigling mit einem Tuch abgedeckt, nochmals 1 Stunde ruhen lassen
- 30 Min. vor Backzeit, den Backofen mit dem gusseisernen Topf **auf 250°C Ober- /Unterhitze** vorheizen.
- Den Teigling anschließend mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, Deckel auflegen. Temperatur auf **230 ° C** reduzieren. Das Brot **45 Min.** backen. Abschließend Deckel abnehmen und 5 – 10 Min. fertig backen.
- Das Brot aus dem gusseisernen Topf stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.