



Erntedank Brot

5,7 L emaillierter gusseiserner Topf

Das brauchst du dafür:

- 525g Wasser
(lauwarmes Wasser, max. 30 °C)
- 12 g frische Hefe
- 150 Weizenvollkornmehl
- 600 g Weizenmehl Typ 550
- 15 g Meersalz

So wird's gemacht:

- Hefe mit einem Schneebesen in der Edelstahl Rührschüssel mit dem Wasser auflösen.
- Mehle und Salz separat in einer Schüssel zusammenmischen und dann zu dem Hefewasser geben.
- Alles mit dem Mix´N Scraper-Schaber oder von Hand so lange vermischen, bis alles Mehl gebunden ist. Die Rührschüssel mit dem Deckel abdecken und bei Zimmertemperatur 3 Stunden gehen lassen.
- Nach 2 Stunden den Teig in der Schüssel, dehnen und falten, dabei einmal um 90 Grad drehen und den Teig dann noch eine Stunde gehen lassen.
- Nach etwa 3 Stunden den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und zu einem runden Laib formen.
- Einen Gärkorb mit einem Leinentuch oder Baumwolltuch auslegen, mit Mehl bestäuben und das Brot mit dem Schluss nach oben in den Korb legen. Mit dem Tuch zudecken und weitere 45 Minuten bis eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Backofen mit dem gusseisernen Topf auf **250 C° Ober- / Unterhitze vorheizen**.
- Wenn das Brot gegangen ist, vorsichtig direkt in den heißen Topf oder erst auf ein Backpapier stürzen, um es einfacher zu transportieren. Das Brot mit einer Rasierklinge oder einem scharfen Messer einschneiden oder wie ich hier eine Schablonen hernehmen und bemehlen.
- Im Topf mit Deckel wird das Brot für **30 Minuten bei 250 °C** gebacken. Anschließend wird der Deckel abgenommen und für weitere **25 Min. bei 220 °C** fertig gebacken.

Tipp: Das Brot sollte immer komplette ausgekühlt sein, bevor man es anschneidet.