



Toskana Brot

Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel

Das brauchst du dafür:

Am Vortag :

Weizen-Sauerteig:

- 220 g Weizenmehl 550
- 220 g Wasser
- 20 g Lievito Madre (Weizen-Anstellgut)

Roggen-Sauerteig:

- 90 g Roggenmehl 1150
- 90 g Wasser
- 10 g Roggen-Anstellgut

Am Backtag:

Hauptteig:

- Sauerteige
- 300 g Wasser
- 5 g frische Hefe
- 160 g Weizenmehl 550
- 450 g Roggenmehl 1150
- 2 TL Meersalz
- 1 TL Toskana

So wird's gemacht:

- Am Vortag die Zutaten für die beiden Sauerteige in je einer Nixe oder Schüssel miteinander vermischen und **ca. 24 Stunden** abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Danach alle Zutaten für den Hauptteig miteinander mind. 10 Min. verkneten und in die große Edelstahlrührschüssel geben und **2 Stunden** abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Anschließend die Teigunterlage mit dem Streufix gut bemehlen und den Teigling darauf geben, auf mehrfach falten, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen. (geht auch mit einem Sieb, dies dann mit einem Geschirrtuch auslegen und dies auch gut mehlen)
- Den Teigling abdecken und nochmals abgedeckt **ca. 1 Stunde** gehen lassen.
- **30 min.** vor Garzeitende die emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel im Ofen bei **250°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Danach den Teig in die heiße Pfanne stürzen, Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei **220 °C Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 50 min.** backen.
- Toskana Brot anschließend aus der emaillierten Pfanne nehmen und auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- Das Brot kann aber auch im emaillierten gusseisernen Topf gebacken werden.