

PRODUKTEMPFEHLUNGEN

"Friss Dich dumm Brot" (Ottia)  
Brot backen im gusseisernen Topf



Rezept ein ca. 1 kg schweres "Friss Dich Dumm" Brot

- 400 Weizenmehl Typ 550
  - 50 g Weizenmehl Typ 1050
  - 200 g Roggenmehl Typ 1150
  - 100 g Dinkelmehl Typ 630
  - 10 g Zucker
  - 21 g frische Hefe
  - 500-520 ml Wasser lauwarm
  - 18 g Salz
  - 10-20 g Brotgewürz
1. Die Hefe mit dem Zucker in 500 ml lauwarmen Wasser auflösen. 20 ml Schüttwasser zurückhalten und bei Bedarf dazu geben
  2. Alle weiteren Zutaten dazu geben und alles mit den Händen ca. 3-5 Min. vermischen (verkneten), bis ein homogener Teig entstanden ist
  3. Schüssel abdecken und den Teig 1 Stunde ruhen lassen
  4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 8-10 mal dehnen und falten (wie im Video gezeigt)

5. Den Teigling rund formen und mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier geben
6. Mit dem Bäckermesser Rautenmuster einschneiden und mit dem Backpapier in den gusseisernen (Ottia) Topf heben
7. Den Deckel schließen und den Topf in KALTEN Backofen stellen und bei 240° Ober/Unterhitze 50 Min. mit Deckel backen
8. Den Deckel abnehmen und noch c. 10-15 Min. ohne Deckel weiter backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥