

Topfbrot mit Leinsamen

Zutaten

Vorteig

- 110 g handwarmes Wasser
- 30 g Leinsamen geschrotet
- 110 g Dinkelvollkornmehl
- 2 g frische Hefe

Hauptteig

- 200 g handwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- Vorteig
- 340 g Weizenmehl 812er
- 8 g Salz



Eva-Maria Möhrle

Selbst. Direktorin Pampered Chef®

Selbst. Beraterin Edelschmaus®

0177 747 11 71

info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

Vorteig:

- Wasser und Leinsamen in eine Schüssel geben und ca. **15 Minuten** quellen lassen.
- Dann die Hefe darin auflösen und alles mit dem Vollkornmehl zu einem Teig mischen. Diesen abgedeckt mind. für **12 Stunden** bei Zimmertemperatur reifen/ruhen lassen.

Hauptteig:

- Hefe im handwarmen Wasser auflösen.
- Alle anderen Zutaten dazu und zuerst für **2-3 Minuten** auf niedriger Stufe verkneten und dann bei mittlerer Geschwindigkeit für **5-6 Minuten** weiter kneten. Sollte der Teig dann noch klebrig sein und reißen, weiter kneten.
- Den Teig nun zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur **60 Minuten** gehen lassen.
- Den Teig auf die Backmatte geben und zu einem runden Laib formen.
Dabei kaum Mehl verwenden!
- Den Teigling mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkorbchen (22cm Durchmesser) setzen und abgedeckt weitere **30 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- In dieser Zeit den Gusstopf im Backofen bei **230° O/U-Hitze** aufheizen.
- Den Topf aus dem Ofen nehmen - **ACHTUNG HEISS!** - und den Teigling mit dem Schluss nach oben aus dem Gärkorbchen in den Topf geben. (Ich lasse ihn schnell reinplumpsen!)
- Deckel drauf und für **40 Minuten** backen.
- Dann das Brot aus dem Topf nehmen und für weitere **10-15 Minuten** direkt auf dem Rost bei nur **210° O/U-Hitze** fertig backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.