

quadra panis

ein Stück Brot

Groß, Knusprig, Vollwertig

Emallierter Gusseisentopf 5,7l #100249

Zutaten

500g Dinkelmehl 630
500g Dinkelvollkornmehl
480g Wasser
1/2TL Brotgewürz
20g Hefe frisch
2TL Honig
150g Naturjoghurt
50g Sahne
4TL Meersalz
4EL Aceto Balsamico hell

Zubereitung mit dem Thermomix

Hefe, Honig und Wasser 2Min./37Grad/St.2 erwärmen

Restliche Zutaten hinzufügen, 15 Sek. Stufe 6 dann 5 Min. auf Knetstufe kneten

Teig sofort aus dem Mixtopf in eine große Schüssel geben und abgedeckt mind. 8 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen

Gusseisentopf jetzt leer mit Deckel auf dem unteren Rost mind. 20 Min. bei 250 Grad O/U-Hitze vorheizen

Teig auf der bemehlten Teigunterlage falten, schleifen, bemehlen und dann auf ein Backpapier legen

Jetzt mit einem sehr scharfen Messer ein Muster einritzen und die 4 Ecken des Papiers oben zusammenzwirbeln

Vorsichtig den Deckel vom Gusseisentopf abnehmen (Achtung - sehr heiß), das Brot mit Papier hineingeben und sofort wieder verschließen

50-55 Minuten backen, sofort aus dem heißen Topf entnehmen und auf dem Kuchengitter abdampfen lassen

pampered|chef

www.kocheinstleidenschaft.de

