

Dinkelkrustenbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

800g Dinkelmehl, oder Mehl nach Wahl
7g Trockenhefe (1 Packung)
500 ml Wasser
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
3 EL Weissweinessig

Zubereitung:

Zuerst den Römertopf mit Deckel ins Waschbecken stellen,
heisses Wasser einlassen und wässern lassen.
Trockenhefe und Mehl in einer großen Schüssel mischen.
Die 500 ml Wasser mit den anderen Zutaten separat mischen und zu dem Mehl geben.
Den Teig durchkneten, abdecken und auf dem Wasserbad im Waschbecken gehen lassen.

Nach etwa 1 bis 2 Stunden den Teig runterschlagen.
Das bedeutet, das man den Teig wieder kräftig durchknetet.
Dabei verliert er die Masse die er bekommen hat.
Dieses gehen lassen und runterschlagen insgesamt dreimal wiederholen.

Noch einmal aufgehen lassen und aus der Schlüssel stürzen.
Den Teig halbieren und zu 2 Kugeln formen.
Je schneller man dabei ist, desto besser ist es für den Teig.
Auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben,
mit einem sauberen Küchentuch bedecken und nochmal aufgehen lassen.

Den Römertopf aus dem Wasser nehmen, ölen und mehlen,
die beiden Teigkugeln nebeneinander in den Römertopf legen,
die Oberfläche leicht mit Wasser befeuchten, mehlen und mit einem
Messer einschneiden. Den Römertopf mit Deckel in den kalten Ofen auf die unterste
Ebene stellen und das Brot bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca 60 Minuten backen.
Für eine schöne Kruste noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen lassen.

Für dieses Brot habe ich mehrere Mehlsorten (Reste) genommen die noch
vorhanden waren und anstatt 2 Teigkugeln einen normalen Teig geformt.

