

Weizenkrustenbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

500g Weizenmehl Type 550
20g Frischhefe
270g Wasser, lauwarm
1 TL (gehäuft) Honig
2 TL (gehäuft) Backmalz
2 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst den Römertopf mit Deckel ins Waschbecken stellen, heisses Wasser einlassen damit der Römertopf Wasser aufnehmen kann. Auf dem Wasser eine leere Schüssel schwimmen lassen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser und dem Zucker mischen, bis sich alles aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten mischen und zusammen mit dem Hefegemisch in der Schüssel ordentlich durchkneten. Eine Stunde gehen lassen. Danach den Teig nochmals falten, kneten und wieder eine Stunde gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig mehrmals falten und zu einem Brotlaib formen. Den Römertopf aus dem Wasser nehmen, ölen und mehlen, den Teig 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 °C Ober/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Danach noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.

