



Einfaches Topfguckerbrot-Rezept

... Mischbrot im gusseisernen Topf gebacken ♥

Rezept für ein großes Topfgucker-Mischbrot von ca. 1,1 kg

Backofen nicht vorheizen!

- 400 g Weizenmehl Typ 550
 - 100 g Dinkelmehl Typ 630
 - 200 g Roggenmehl Typ 997
 - 50 g Weizenvollkornmehl
 - 1 EL Brotgewürz nach Belieben
 - 21 g frische Hefe
 - 1 gestrichener TL Zucker
 - 520 ml lauwarmes Wasser
 - 17 g Salz
1. Die Hefe in 20 ml lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und 10 Min. ruhen lassen, bis sich kleine Bläschen gebildet haben
 2. Alle Mehlsorten, das Salz und das Brotgewürz in die Rührschüssel geben und mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, das Hefewasser und das restliche Wasser dazu geben und alles ca. 5 Min. mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers auf mittlerer Stufe verkneten. Der Teig wird immer elastischer
 3. Die Rührschüssel mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Er vergrößert sich ordentlich
 4. Den Teig nun auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz **zu einer Kugel formen*** (siehe weiter unten) und auf Backpapier legen, das zuvor etwa auf die Größe des Brotes zugeschnitten wird. Einen breiteren Rand stehen lassen und den Teigling samt Backpapier in den Topf heben, mit einem Messer kreuzförmig einschneiden, das klappt gut mit einem Tomatenmesser
 5. Den Deckel auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost im Backofen stellen.
 6. Den Backofentemperatur auf **240° Ober/Unterhitze** stellen und das Brot ca. 50 Min. mit geschlossenem Deckel backen! **In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!**
 7. Nach 50 Min. den Deckel abheben, staunen und sich freuen ☺ und ohne Deckel noch 10 bis 15 Min. weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen

8. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen, das fertige Brot aus dem Topf heben (unbedingt an Topfhandschuhe denken, die Griffe sind auch sehr heiß!!) und auf einem Gitter abkühlen lassen! Ich genieße meiste eine Scheibe noch warm, mit Butter und Salz...einfach himmlisch 😊

***Teig zu einer Kugel formen**

Den Teig auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und rundherum zur Mitte hin falten, bis eine Kugel vor uns liegt

♥ **VIEL SPAß BEIM BACKEN UND GENIEßEN** ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de