



MJPics Fotografie

Sauerteig-Mischbrot  
aus dem Topf



## Sauerteig-Mischbrot aus dem Topf ... geniales Brot für jeden Tag

Rezept für ein großes Brot von ca. 1,2 kg

Den Sauerteig setzt Ihr am Vorabend an

**Backofen mit dem Gusseisen-Topf samt Deckel auf 250° Ober/Unterhitze ca. 1 Stunde vorheizen ♦ später fallend auf 230 °**

### Für den Sauerteig

- 160 g Roggenmehl Typ 1150
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 16 g aufgefrischtes Anstellgut von Eurem Sauerteig aus dem Kühlschrank

### Für den Hauptteig

- Den angesetzten Sauerteig vom Vortag
  - 510 g Weizenmehl Typ 1050
  - 180 g Roggenmehl Typ 1150
  - 4 g frische Hefe
  - 415-430 ml lauwarmes Wasser
  - 16 g Salz
  - 1 EL Brotgewürz
  - 1 TL Bockhornkleebblätter nach Belieben
1. Am Vorabend das Anstellgut Eures aufgefrischten Sauerteiges mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermischen. Mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) reifen lassen
  2. Alle Mehlsorten, den Sauerteig, die Hefe, das Brotgewürz mit den gemörserten Bockshornkleebblättern in die Rührschüssel geben und vermischen. Jetzt die 415 ml lauwarmes Wasser dazu geben und für 2 Min. auf niedriger Stufe 2 Min. mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers verkneten. Das Salz dazu geben und je nach Konsistenz noch tröpfchenweise das restliche Wasser dazu geben und ca. 7 Min. auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig kann ruhig etwas klebrig sein. Tastet Euch langsam an die richtige Menge Wasser heran. Jedes Mehl reagiert anders.
  3. Die Rührschüssel mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen.

4. Den Teig nun auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz **zu einer Kugel formen\*** (siehe weiter unten) und mit dem Schluss nach unten in ein rundes Gärkorbchen legen. Wenn Ihr keines habt, legt ein bemehltes Küchentuch in eine Schüssel und legt den Teigling dort hinein. Jetzt den Teigling noch mal ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen samt Topf nun vorheizen.
5. Den Teigling nun auf Backpapier kippen, das zuvor etwa auf die Größe des Brotes zugeschnitten wird. Einen breiteren Rand stehen lassen und den Teigling samt Backpapier in den heißen Topf heben, mit einem Messer tief kreuzförmig einschneiden, das klappt gut mit einem Tomatenmesser
6. Den Deckel auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost im Backofen stellen.
7. Die Backofentemperatur auf **230° Ober/Unterhitze** stellen und das Brot ca. 40 Min. mit geschlossenem Deckel backen! **In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!**
8. Nach 40 Min. den Deckel abheben, staunen und sich freuen ☺ und ohne Deckel noch 20 bis 25 Min. weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen
9. 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!

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)