

Emmer Laibchen ♥ Kerniges Roggenbrot ... Roggenbrot mit Emmer Urmehl gebacken



Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze, später fallend bei 220°

Den gusseisernen Topf eine Stunde lang mit vorheizen!

Den Sauerteig setzt Ihr am Abend vor dem Backtag an. Dieser wird dann am Backtag zum Hauptteig gegeben

Für den Sauerteig ♥ am Abend zuvor ansetzen

- 175 g Roggenmehl Type 1150
- 175 g Wasser
- 18 g Anstellgut (Sauerteig aus dem Kühlschrank)

Alles mit dem Kochlöffel vermischen und 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen

Der Hauptteig

- 360 g Sauerteig, den, den Ihr am Abend zuvor angesetzt habt
- 175 g lauwarmes Wasser
- 150 g Roggenmehl Type 1150
- 25 g Roggen Vollkornmehl
- 150 g Emmer Mehl
- 5 g frische Hefe
- 12 g Salz
- ½ TL Honig

Der Backtag ♥ Alles ganz einfach!

1. Alle Zutaten in Eurer Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und mit Klarsichtfolie abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde ruhen lassen
2. Den Teig nun auf ein bemehltes Arbeitsbrett kippen und kurz **zu einer Kugel formen**, etwas Mehl in den Schluss einarbeiten, damit das Emmer Laibchen schön rustikal aufreißt!
3. Mit dem Schluss nach unten in ein leicht bemehltes Gärkörbchen legen. Mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt nochmal 80-120 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
4. Den Topf aus dem Ofen heben (Vorsicht! Sehr heiß) und den Teigling samt Papier in den Topf heben.
5. Den Deckel wieder auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost (evtl. mit vorgeheiztem Pizzastein, wenn Ihr einen besitzt) im Backofen stellen.
6. Das Brot nun 15 Min. mit geschlossenem Deckel bei 250° backen! **In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!**
7. Nach 15 Min. den Deckel abheben und ohne Deckel noch 60-70 Min. bei 220° weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen. Das Brot soll dunkel und kernig ausgebacken werden!
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 gut auskühlen lassen!

Alternativ kannst Du das Brot auch ganz normal im Ofen backen

Den Teigling vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backbrett kippen, dann das Brot mit dem Backpapier auf das Backblech heben und mit Dampf 15 Min. bei 250° backen. Dann die Ofentür öffnen, um den Dampf abzulassen und noch 60 - 70 Min. bei 220 ° fertig backen

Teig zu einer Kugel formen

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

Mit Dampf backen

Ich mache das immer so:

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt, wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! **Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Mit einer Blumenspritze befeuchte ich** zusätzlich ordentlich die Wände des Backofens und schließe die Ofentür, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt das Brot für 15 Min. bei 250 °. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine superschöne Kruste und wird fertig ausgebacken.

♥ Viel Spaß beim Backen ♥