

## Knuspriges Bauernbrot

Für 12 Scheiben

Runder Bräter 24 cm

### Zutaten

425 g Dinkelmehl (Type 630)

¼ TL Trockenhefe

1½ TL Salz

100 ml helles Bier

1 EL Apfel- oder Weißweinessig

Mehl und Öl zum Bearbeiten



## Zubereitung

Am Vortag Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. 200 ml lauwarmes Wasser, Bier und Essig dazugeben und mit einem Rührlöffel schnell glatt rühren (Achtung, der Teig ist ziemlich flüssig). Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 18 Stunden gehen lassen.

Am nächsten Tag den weichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche „falten“, das heißt von einer Seite zur anderen und von oben nach unten klappen. Dies ca. 10 – 15 Mal wiederholen. Einen Bogen Backpapier (ca. 45 × 30 cm) in eine runde Form (Ø 24 cm, z. B. Springform von Le Creuset) legen und den Teig darauf geben.

Klarsichtfolie auf einer Seite mit Öl bestreichen und den Teig mit der geölten Folienseite nach unten abdecken. Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen.

Einen gusseisernen Bräter mit Deckel (Ø 24 cm) auf einen Rost auf die unterste Schiene in den Ofen stellen. Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Gas Stufe 5, Umluft nicht empfehlenswert). Folie vom Teig nehmen und diesen mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, leicht mit Mehl bestäuben und mit dem Papier in den heißen Bräter setzen. Teig im Bräter zugedeckt 30 Minuten backen.

Den Deckel vom Bräter nehmen und das Brot bei 220 °C (Gas Stufe 3 – 4) 15 – 18 Minuten fertig backen. Danach das Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.