



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KNUSPRIGES BAUERNBROT



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde + 20
Stunden Gären

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- 500 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1/2 TL Trockenhefe
- 1 ½ TL Salz
- 125 ml helles Bier
- 1 EL Apfel- oder Weißweinessig
- Mehl und Öl zum Bearbeiten

ZUBEREITUNG

- 1) **Am Vortag** Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. 200 ml lauwarmes Wasser, Bier und Essig dazugeben und mit einem Rührlöffel schnell glatrühren (Achtung, der Teig ist ziemlich flüssig). Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 18 Stunden gehen lassen.
- 2) **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.
- 3) Ein Stück Klarsichtfolie auf einer Seite mit Öl bestreichen und den Teig mit der geölten Folienseite nach unten abdecken. Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen.
- 4) Einen gusseisernen Bräter von Le Creuset mit Deckel auf einen Rost auf die unterste Schiene in den Ofen stellen. Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Gas Stufe 5, Umluft nicht empfehlenswert).
- 5) Heißen Bräter mit Öl auspinseln. Folie vom Teig nehmen und diesen mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, leicht mit Mehl bestäuben und in den Bräter setzen.
- 6) Teig im Bräter zugedeckt 25 Minuten backen. Den Deckel vom Bräter nehmen und das Brot bei 220 °C (Gas Stufe 3 – 4) in 15-20 Minuten fertig backen.
- 7) Danach das Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com