

Landbrot



1100gr.

Zutaten:

- 300gr. /550er Mehl
- 200gr. /Dinkelmehl
- 200gr. /1150er Roggenmehl
- 2 Tl. Salz
- 560ml Wasser (Lauwarm)
- 1 Päckchen Trockenhefe

Alle Zutaten vermengen. Der Teig sollte feucht und klebrig sein! Falls nicht dann noch etwas Flüssigkeit hinzufügen und in einer abgedeckten Schüssel mit Frischhaltefolie **18 Stunden** gehen lassen. Den feuchten, aufgegangenen Teig (**Nicht Kneten!**) unter Zuhilfenahme eines Küchenschabers in den entsprechenden Topf oder Glasbräter geben der mit Backpapier ausgelegt ist und die Oberfläche mit Mehl bestäuben. Den Topf mit einem Deckel verschließen. Der Topf oder Glasbräter sollte entsprechend der Mehlmenge gewählt werden, da hierdurch die Form beeinflusst wird. Erfahrungsgemäß müssen für diese Mehlmenge in den Topf oder Bräter etwas mehr als 2 Liter Flüssigkeit hineinpassen. (Faustformel 350-400gr. = 1 Liter)

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen geben. Nach 7 Minuten Temperatur auf 230 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Dann den Deckel vom Topf nehmen und das Brot bei unveränderter Temperatur von 230°C ca. 20 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad fertig backen.