

Brot „Elfie“

Großer gusseisener Topf oder Ofenmeister

Zutaten:

420 ml Wasser
5 g Hefe
700 g Weizenmehl, Type 550
250 g Roggenmehl, Type 1150
200 g Joghurt
(alternativ veganer Joghurt)
3 TL Salz
20 g Zuckerrübensirup
(alternativ Reissirup oder Honig)
30 g heller Balsamico



Zubereitung:

- Wasser und Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
(TM: in den Mixtopf geben und 3 Min/37 Grad/Stufe 1)
- Alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verarbeiten.
(TM: 5 Min/Teigstufe – evtl. Spatel zur Hilfe nehmen)
- Den Teig in die große Edelstahlschüssel umfüllen und mit Deckel über Nacht ca. 10-12 Stunden an einem kühlen Ort gehen lassen.
- Den großen gusseisernen Topf mit Deckel bei **240°C im Backofen ca. 20 Minuten** leer aufheizen. (Ofenmeister bitte nicht vorheizen!)
- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem festen Laib formen/falten.
- Den heißen Topf aus dem Backofen holen und auf das Kuchengitter stellen.
- Den Laib nun in den heißen Topf legen und mit dem Edelstahl- Streufix gut mit Mehl bestreuen.
- Mit dem Mini- Schälmesser kann man nun ein beliebiges Muster einschneiden.
- Den heißen Topf nun mit Deckel auf das Gitterrost in der untersten Schiene stellen. Das Brot bei **240°C Ober- /Unterhitze** ca. 50 Min. backen. → Klopfprobe machen!

Tipp: Nachdem ihr das Brot gefaltet habt, könnt ihr es auch in ein gut bemehltes Garkörbchen legen, mit einem Geschirrtuch abdecken, und für weitere 15-20 Min. gehen lassen. So bekommt ihr ebenfalls ein schönes Muster. Weiteres Einschneiden könnt ihr euch sparen, es platzt dann da auf, wo es will ☺