REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Joghurtkruste
IM GUSSEISENTOPF

Weizen, Roggen, Joghurt und ein Schuss Balsamico. Start im kalten Ofen. Für einen Laib.

3
Stunden
bis zum Brot

20 Min.	1½ Std.	240 °C	1 Laib
Arbeitszeit	Teig gehen lassen	Start im kalten Ofen	rund 15 Scheiben

Das brauchst du

für den Teig

- [ ] 240 g lauwarmes Wasser
- [ ] 10 g frische Hefe, ein Viertel Würfel
- [ ] 1 TL Honig
- [ ] 350 g Weizenmehl Type 550
- [ ] 150 g Roggenmehl Type 1150
- [ ] 100 g Naturjoghurt
- [ ] 2 TL Salz
- [ ] 1 TL Backmalz
- [ ] 2 EL heller Balsamico

außerdem

- [ ] Gusseisentopf mit Deckel, 24 bis 26 cm
- [ ] Öl und Mehl für den Topf
- [ ] dicke Ofenhandschuhe

So geht's

1. Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Mit beiden Mehlsorten, Joghurt, Salz, Backmalz und Balsamico zu einem glatten Teig kneten: Küchenmaschine 4 bis 5 Minuten, von Hand 8 bis 10 Minuten.
3. In einer leicht bemehlten Schüssel abgedeckt 1½ Stunden gehen lassen.
4. Topf einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig mehrmals zur Mitte falten, zum Laib formen und mit der Naht nach unten in den Topf legen.
5. Mit Mehl bestäuben, einmal längs einschneiden. Deckel drauf, Topf in die unterste Schiene des kalten Ofens, 240 °C Ober- und Unterhitze, 50 bis 60 Minuten backen.
6. Deckel ab und etwa 5 Minuten bräunen. Aus dem Topf nehmen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

der Kniff

Der kalte Ofen ist Absicht: Der Teig geht beim Aufheizen noch einmal auf und du musst nie mit einem heißen Topf hantieren.

Ohne Backmalz: gelingt auch, die Kruste wird nur etwas heller.

Trockenhefe: statt 10 g frischer Hefe etwa 3,5 g, ein halbes Päckchen.

meine Notizen