

Borgis Brot

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten; Ruhezeit: 16–20 Stunden; Backzeit: 45 Minuten; Zweite Ruhezeit: mindestens 16 Stunden

Zutaten

500 g Dinkelvollkornmehl
500 g Weizenmehl Type 550
4 gestrichene EL getrockneter Natursauerteig
1 Päckchen Trockenhefe
1 gehäufter TL Salz
2 TL Brotgewürz (grob oder fein gemahlen, je nach Geschmack)
1 TL flüssiger Kastanienhonig
1 EL natives Olivenöl
3–4 EL Sonnenblumenkerne (nach Belieben)

500 g Dinkelvollkornmehl und 500 g Weizenmehl Type 550 mit 4 EL getrocknetem Natursauerteig, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 gehäuften TL Salz und 2 TL Brotgewürz gründlich vermischen. (Ich verwende dazu die KitchenAid. Alles in die Schüssel und dann mit dem Flachrührer vermischen.)

600 ml lauwarmes Wasser langsam angießen, dabei weiter auf der kleinsten Stufe rühren. 1 TL flüssigen Honig, 1 EL natives Olivenöl und zuletzt 3–4 EL Sonnenblumenkerne unterrühren. Achtung: Den Teig wirklich nur ganz kurz mit der Maschine kneten. Dann die Teigschüssel mit Klarsichtfolie (oder dem KitchenAid Teigdeckel) verschließen und mit einem Küchentuch zudecken. An einem zugfreien Platz mindestens 16 Stunden in Ruhe gehen lassen.

Einen Gusseisentopf (Ø 22–24 cm) mit Deckel in den Backofen stellen. (Ich stelle ihn auf ein Backblech auf der unteren Schiene.) Den Backofen samt Topf auf 250 °C Ober- und Unterhitze aufheizen.

In der Zwischenzeit den Teig auf ein bemehltes Brett stürzen, zu einem runden Brotlaib zusammendrücken und mit Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis der Backofen und der Topf aufgeheizt sind.

Den heißen Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel ab, Teig hineinsetzen und an der Oberfläche mehrfach mit einem scharfen Messer einschneiden. Deckel wieder auf den Topf, zurück in den Ofen und 45 Minuten im geschlossenen Topf backen.

Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Anschneiden mindestens 16 Stunden ruhen lassen. (Das ist der schwierigste Teil des Rezepts.)