

ITALIENISCHES WEIßBROT

Rezept:

350 g	Weizenmehl Typ 00 (Eiweißanteil 13%)
265 g (ml)	Wasser
70 g	Sauerteig (TA 200% bzw. Wasser & Mehl 1:1)
10 g	Meersalz / Jodsalz 8 g

- Wasser und Mehl mit einem Löffel oder von Hand gut verrühren, das Mehl sollte gut eingearbeitet sein und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Jetzt den Sauerteig einarbeiten und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Jetzt das Salz einarbeiten und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Den Teig aus der Schüssel holen, dehnen und falten und in eine Auflaufform geben, abdecken und weitere 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Nach 45 Minuten erneut dehnen und falten und weitere 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Nach 45 Minuten erneut dehnen und falten.
- Anschließend den Teig über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
- Den Teig formen und in den Gärkorb geben.
- Anschließend 1-2 Stunden gehen lassen oder im Kühlschrank 6-24 Stunden reifen lassen.

Backzeit:

15 Minuten bei 225-250 C° Ober-Unterhitze im vorgeheizten Gusseisen Topf mit Deckel 25-30 Minuten ohne Deckel bei 200 C° Wenn du keinen Topf hast, kannst du das Brot auf dem Backblech backen. Die Backzeit bleibt identisch. Dann solltest du am Anfang ein zweites Blech auf den Boden des Ofens stellen. In das du etwas heißes Wasser gibst, damit das Brot am Anfang mit Wasserdampf gebacken wird.

