

# ARTISAN-BREAD

## Rezept:

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

- Wasser, Mehl, Sauerteig und Salz mit einem Löffel oder von Hand gut verrühren, das Mehl sollte gut eingearbeitet sein. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Den Teig aus der Schüssel holen und dehnen und falten. Der sollte nach 2,15 Stunden doppelt so groß sein..
- Anschließend weitere 5-6 Stunden bei ca. 25°C Raumtemperatur gären lassen. Dabei immer mit einem Tuch abdecken.
- 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.

