

No Knead Topfbrot

Zutaten

Version 1 – Zutaten

200 g Dinkel Typ 630
300 g schwarzes Emmermehl Vollkorn
50 g Lievito Madre Dinkel
10 g Salz
100 g Quark
325 g Wasser
4 g frische Hefe

Zutaten – Version 2

Quellstück

40 g Leinsamen
60 g Wasser

Hauptteig

350 g Dinkelmehl Typ 630
150 g Dinkel Blue Velvet Vollkornmehl
50 g Lievito Madre Dinkel
10 g Salz
65 g Quark
4 g Hefe
325 g Wasser
etwas Roggenflocken für das Gärkörbchen



Zubereitung

Version 1

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, gut verrühren und mindestens 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Teig sollte sich deutlich verdoppeln.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einer Teigkarte rund wirken.
3. Mit dem Schluss nach unten in ein gut gemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 245°C Ober-/Unterhitze aufheizen und einen gusseisernen Topf mit Deckel in den Ofen stellen.
5. Wenn die Temperatur erreicht ist den Teigling in den Topf kippen, Deckel auf den Topf legen und 30 Minuten backen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 20-25 Minuten bei 225°C fertig backen.

Version 2

Quellstück

Leinsamen mit Wasser übergießen und ca. 2 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

1. Alle Zutaten zusammen mit dem Quellstück in eine große Schüssel geben, gut verrühren und ca. 18 Stunden abgedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen. Der Teig sollte sich deutlich verdoppeln.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einer Teigkarte rund wirken.
3. Mit dem Schluss nach unten in ein mit Roggenflocken ausgestreutes Gärkörbchen geben und abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 245°C Ober-/Unterhitze aufheizen und einen gusseisernen Topf mit Deckel in den Ofen stellen.
5. Wenn die Temperatur erreicht ist den Teigling in den Topf kippen, Deckel auf den Topf legen und 30 Minuten backen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 20-25 Minuten bei 225°C fertig backen.

Tipps

Wenn ihr kein Gärkörbchen habt, könnt ihr auch einen Sieb verwenden und mit einem Geschirrtuch auslegen. Ideal ist ein Sieb mit Stiel, das erleichtert das Umsetzen in den Topf.