Brot im Römertopf

Brot im Römertopf gelingt mit diesem Rezept ohne Sauerteig bestimmt. Mit diesem Brot kannst du deine Lieben verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

250 g	Roggenvollkornmehl (Type 960)
500 g	Dinkelmehl (Type 1050)
75 g	Kürbiskerne (gehackt)
1 EL	Salz
0.5 EL	Zucker
0.5 Würfel	Germ
400 ml	Wasser (lauwarm ca. 30°C)

Zubereitung

1. Selbstgemachtes Brot im Römertopf gebacken gelingt selbst Hobby-Bäcker. Dafür das Roggen Vollkornmehl, Dinkelmehl, Kürbiskerne, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und vermischen.

2. Das lauwarme Wasser in eine Schale gießen, zerbröselte Germ zugeben und auflösen. Die Mischung unter Rühren zu den trockenen Zutaten.

3. Zu einem glatten Teig verrühren und anschließend zirka 8 Minuten zu einem nicht klebrigen Teig kneten. Anschließend zugedeckt 45 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Römertopf und Deckel zirka 15 Minuten lang mit Wasser wässern.

5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig nochmals durchkneten. Rundformen und mit dem Schluss nach oben legen, von unten nach oben einmal einschlagen und mit der Naht nach unten zu einem Wecken formen. Mit Geschirrtuch abgedeckt mindestens weitere 60 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen inklusive Römertopf auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Den Teig mit der Naht nach unten in den Römertopf legen. Mit einem scharfen Messer Muster einschneiden, Deckel drauf geben und Backofen zirka 50-55 Minuten backen.

8. Das fertige Brot aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Tipp

Anstelle von Kürbiskernen kann man gehackte Nüsse, Leinsamen oder auch Sonnenblumenkerne verwenden.