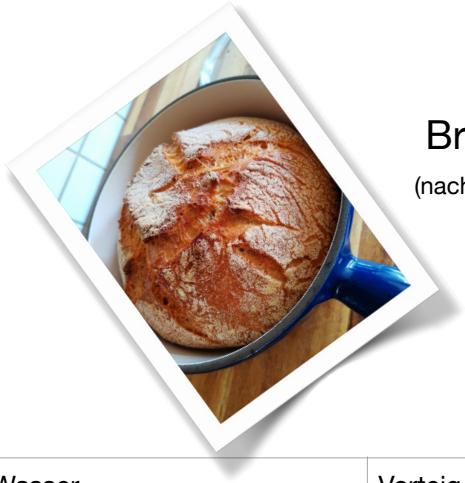

Brot „Artisan“

(nach Brotdoc/ Vol. 2, S. 62)

385 g Wasser 370 g Weizenmehl Type 550 185 g Weizenmehl (z.B. Type 812)	<u>Vorteig zubereiten:</u> Zutaten abwiegen und in die Rührschüssel der Haushaltsmaschine geben. Mit dem Knethaken zwei Minuten verkneten. Dann 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
12 g Salz 5 g Frischhefe	<u>Hauptteig zubereiten:</u> Salz und Frischhefe zum Teig geben und 4-5 Minuten miteinander zu einem glatten Teig verkneten
45 g kaltes Wasser	Löffelweise vorsichtig (!) zufügen, während die Haushaltsmaschine weiterknetet. Die Flüssigkeit sollte komplett aufgenommen werden und der Teig sollte sich vom Schüsselboden lösen.
15 g Olivenöl	Zufügen und gründlich einkneten.
	<u>Teig ruhen lassen:</u> Teig abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort, dann 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, am besten über Nacht. Der Teig darf nicht austrocknen. Am Morgen noch einmal mindestens 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
	<u>Ofen vorheizen</u> Den Ofen mit dem hitzebeständigen Topf auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
	<u>Teig einfüllen</u> Den Teig am Rand der Schüssel mit etwas Mehl/ Weizengrieß bestreuen und mit einem Spaten rasch vom Rand lösen. Die Teigkugel sollte rund und locker in der Schüssel liegen und gut herausfallen können.
	Wenn der Ofen vorgeheizt ist, den Topf vorsichtig und mit Handschuhen herausholen, den Deckel beiseite legen und die gelöste Teigkugel in den Topf befördern. Dazu am besten die Teigschüssel rasch über dem Topf umdrehen, sodass der Teig in den heißen Topf fällt. Nach Belieben mit ein bis zwei raschen Schnitten die Oberfläche einritzen, dabei nicht vergessen, dass der Topf heiß ist!! Deckel sofort schließen und in den Ofen schieben.
	<u>Backen:</u> Bei 230 Grad eine Stunde backen. Vorsichtig herausholen, Deckel öffnen und sofort aus dem Topf stürzen.