

Brot Mama mit Khorasan

Zutaten

	Vorteig
300g	Dinkelmehl Typ 630
300ml	Wasser
	Quellstück
7g	Flohsamenschale
200ml	Wasser
220g	Lievito Madre (4-6 Std. zuvor gefüttert)
400g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
16g	Salz
100ml	Wasser
25g	Olivenöl



Zubereitung

Lievito Madre füttern

- 150 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank mit 75g Wasser (lauwarm) verrühren und mit 150g Khorasan Vollkornmehl "extrafein" verkneten
(Die angegebene Menge ist Beispielhaft. Das Verhältnis Lievito Madre / Mehl / Wasser muss 2 : 2 : 1 sein)
- 4-6 Stunden möglichst warm (ideal sind 28-30°C) reifen lassen

Vorteig (Nullteig ohne Hefe)

- Dinkelmehl mit dem Wasser glatt rühren und 30 Minuten quellen lassen.

Quellstück

- Wasser mit den Flohsamenschalen vermischen und 30 Minuten quellen lassen

Hauptteig

- Vorteig, Quellstück, Lievito Madre, Khorasan Vollkornmehl, Wasser und Salz ca. **8 Minuten** langsam kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
- Öl zugeben und in ca. **2 Minuten** unterkneten
- Den Teig in eine geölte Schüssel geben und bei Raumtemperatur (**23°C**) für **3 Stunden** gehen lassen
- nach jeweils **45 Minuten** den Teig von allen Seiten dehnen und zusammenfalten
- ein rundes Gärkorbchen bemehlen
- den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund wirken und mit Spannung zu einer Kugel formen
- mit Schluss nach oben in das Gärkorbchen legen und mit Mehl bestäuben
- Abgedeckt für **12 - 16 Stunden** in den Kühlschrank stellen
- am nächsten Tag einen Gußeisernen Topf mit Deckel im Ofen auf **240°C** aufheizen
- sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, den Teigling aus dem Kühlschrank holen und direkt in den heißen Topf stürzen und einschneiden. Vorsicht - Verbrennungsgefahr
Alternativ kannst du den Teigling auch auf ein Backpapier auf der Arbeitsfläche stürzen und einschneiden. Anschließend nimmst du das Backpapier seitlich auf und hebst den Teigling in den Topf
- Deckel sofort verschließen
- **20 Minuten bei 240°C backen**
- Ofentemperatur auf **200°C reduzieren und für 35 Minuten** fertig backen
- Brot aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen