

## Brot Mama mit Khorasan

### Zutaten

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