

Brot #Khorasan

Zutaten

Kochstück

30g Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
120ml Wasser, kalt

Autolyse

450g Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
300ml Wasser

Hauptteig

Kochstück

Autolyse

6g Hefe
10g Salz
2 TL Essig
10g Öl



Zubereitung

Kochstück

- Mehl und kaltes Wasser mit einem Schneebesen in einem kleinen Kochtopf glatt rühren und unter Rühren aufkochen bis ein dicker Brei entsteht.
- vollständig abkühlen lassen

Autolyse

- Mehl und Wasser in eine Kneteschüssel geben und locker vermengen, so dass das Mehl schon etwas vorquellen kann und die Kleber

Hauptteig

- das Kochstück zu Autolyse geben
- Hefe, Salz und Essig zugeben
- **8 Minuten** auf langsamer Stufe kneten
- Das Öl langsam zugeben und in **ca. 2 Minuten** unterkneten

- Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben. Von allen Seiten einmal aufnehmen und zur gegenüberliegenden Seite falten
- Den Teig **1 Stunde** bei Raumtemperatur (**ca. 24°C**) gehen lassen
- Den Teig mit nassen Händen flach drücken und nochmals von allen Seiten zusammenfalten
- nochmals **1 Stunde** gehen lassen
- den Teig nochmals dehnen und falten
- Die Teigkugel auf eine leicht bemehlte Fläche geben und rund formen (oder länglich, wenn du ein ovales Gärkorbchen hast)
- Ein Gärkorbchen bemehlen und den Teigling hineinlegen
- abgedeckt **1 - 1,5 Stunden** gehen lassen
- einen gußeisernen Topf mit Deckel im Backofen auf **250°C** aufheizen
- Topfdeckel öffnen und den Teigling vorsichtig hineinstürzen
- Mit einem scharfen Messer einschneiden
- Topfdeckel schließen und **15 Minuten bei 250°C** backen
- Temperatur auf **220°C** reduzieren und weitere **30 Minuten** fertig backen
- Brot aus dem Ofen nehmen und vollständig auf einem Gitter auskühlen lassen