

Afrikanisches Topfbrot



Zutaten pro Rezept

500 g Mehl (z. B.
Dinkelvollkorn)
2 TL Meersalz, grob
1 Beutel Trockenhefe

ca. 2-4 Tassen
lauwarmes Wasser
Olivenöl

Zubereitung im Backofen

- 1 Trockene Zutaten in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit einem glatten Silikonlöffel vermengen und lauwarmes Wasser „schluckweise“ dazu geben.
- 2 Weiterrühren, bis ein zäher Brei ohne trockene Stellen entsteht und abschließend ein paar Spritzer bestes Olivenöl untermengen.
- 3 Schüssel abdecken und den Teig 9-18 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Den Ofen auf 240-245°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Römertopf, gusseisernen Topf oder einen Bräter 30 Minuten mit Deckel und OHNE Inhalt aufheizen.
- 5 In der Zwischenzeit den Teig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte glatte Arbeitsfläche geben und ruhen lassen.
- 6 Den heißen Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen, Topfboden leicht einmehlen und Teig reingeben.
- 7 Etwas Wasser auf die Teigoberfläche geben und bei Bedarf mit Sesam bestreuen.
- 8 Den Deckel aufsetzen und 30 Minuten im Ofen backen. Danach weitere 30 Minuten OHNE Deckel fertigbacken.
- 9 Das Brot vom Topf auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

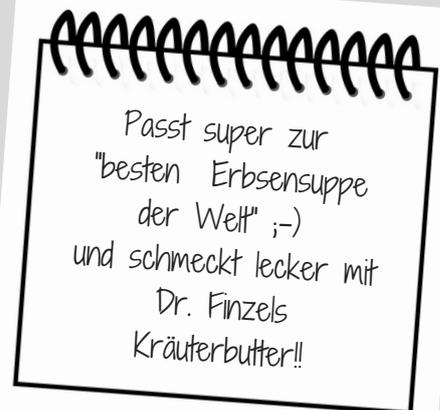


Foto @Sonja Rettensteiner | mehr auf www.drfinzel.de

