

Topfbrot



Zutaten:

Für einen gusseisernen Topf mit Deckel von ca. 20 cm Ø

- 450 g Weizenmehl (Type 450 oder 550)
- 2 EL Sesamsamen
- ¼ TL Trockenhefe
- 1 EL Honig
- 1 ¼ TL Salz
- 350 ml lauwarmes Wasser
- etwas Raps- oder Sonnenblumenöl zum Auspinseln des Topfes
- Mehl zum Bestäuben und Sesam zum Ausstreuen des Topfes



Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 18 Std. gehen lassen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche kippen. Die Teigoberfläche leicht bemehlen und mit einer Teigkarte zweimal übereinander falten. Wieder bemehlen und 15 Min. ruhen lassen.

Die Teigschüssel auswaschen, abtrocknen und mit einem Geschirrtuch auslegen. Das Tuch gut bemehlen und den Teig hineinlegen. Oberfläche bemehlen und das Geschirrtuch über dem Teig schließen. Nochmals mind. 3 Std. gehen lassen.

Kurz vor dem Backen des Brotes einen gusseisernen Topf mit Deckel auf Einschubhöhe 2, Ober-/Unterhitze 225° C 30 Min. vorheizen. Deckel abnehmen (Vorsicht heiß!!!) und den Boden und Rand mit Raps- oder Sonnenblumenöl auspinseln, dann etwas Sesam auf den Boden streuen.

Den Teig in den Topf kippen lassen, den Topf hin- und her bewegen, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt und die Oberfläche ebenfalls mit Sesam bestreuen. Deckel aufsetzen und 30 Min. backen. Dann den Deckel abnehmen und auf der 3. Einschubhöhe noch ca. 15 – 20 Min. fertig backen, dabei kontrollieren, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form

lösen.