

## Weizenmischbrot aus dem Gusseisen Topf

### Zutaten

210g Wasser lau warm  
1 TL Honig  
10g Hefe  
30g ASG alternativ 1 TL Essig  
110g Natur Joghurt  
130g Roggenmehl 1370 oder 1150  
350g Weizenmehl 1050  
12g Salz



### **So funktioniert es!**

Hefe, Honig, ASG im warmen Wasser lösen.  
Die Mehle und den Joghurt dazu geben und mit der Küchenmaschine  
Ca. 5 -6 Minuten zu einem leicht klebrigen Teig kneten.

### **Erste Ruhezeit!**

Den Teig in der Rührschüssel mit einem Tuch abdecken und 20 – 30 Minuten entspannen lassen  
In dieser Zeit geht der Teig schon etwas auf.

### **Falten und auf Spannung bringen!**

Den Teig aus der Rührschüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.  
Etwas flach drücken und von außen nach innen falten.  
2 – 3 mal wiederholen bis der Teig deutlich Spannung bekommt.  
Am Ende in Form bringen, so dass er in das bemehlten Gärkorbchen passt.  
Der Schluss vom falten muss nach oben

### **Zweite Ruhezeit!**

Den Teig im Gärkorbchen wieder abdecken und mindestens 1 - 2 Std gehen lassen.  
Er sollte sich verdoppelt haben.

### **Backofen und Topf auf 250C vorheizen!**

Den Teig aus dem Gärkorbchen vorsichtig in den heißen Gusseisen Topf stürzen.  
Deckel aufsetzen und im heißen Ofen (250C) backen.  
Nach ca. 10 Minuten, wenn der Ofen die 250C wieder erreicht hat, die Temperatur auf 220C senken.  
Für weitere 40 – 45 Minuten fertig backen.

Das fertige Brot aus dem Topf stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Guten Appetit!**