

Urdinkel-Treberbrot im Topf

Über Nacht Gare, im Ofenfesten Topf mit Deckel, ca. 20cm Durchmesser
5 Min. Teigherstellung, 12-16 Std. Ruhezeit
60 min. Backzeit, Backzeit unbedingt einhalten!

100	g	Trebermehl
600	g	Urdinkel Weiss-/Halbweissmehl
1	TL	Trockenhefe
1	TL	Apfelessig
1	TL	Honig
15	g	Salz (1gestr. EL)
5.5	dl	kaltes Wasser/Bier



kurz zu einem Teig fügen, Urdinkelteig wird nicht geknetet. Der Teig kann etwas klebrig sein.

Möglichst ohne Mehl beizugeben den Teig zu einer Kugel formen und in einen mit Backpapier ausgelegten Topf geben, Deckel darauf geben und für 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Während des Vorheizens den Topf zum Akklimatisieren aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 230°C. vorheizen. Topf mit Deckel in den Ofen schieben. Nach 30 Min. den Deckel abnehmen, kurz die Feuchtigkeit aus dem Ofen lassen und das Brot bei 200°C. fertig backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter geben.

Es ist wichtig die Backzeit einzuhalten, damit das Brot, das viel Feuchtigkeit enthält gut durchgebacken ist!