

TOPFBROT



Du brauchst:

500 g Weizenmehl
(am besten Typ 405)
10 g frische Hefe
10 g Salz
420 ml Wasser

So geht's:

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!

1. Gebt das Mehl mit der Hefe und dem Salz in eine große Schüssel und vermengt alles – am besten mit einem Kochlöffel.
2. Gebt das Wasser dazu und verrührt die Masse kurz. Aber nicht kneten! Der Teig ist recht flüssig, das soll so sein.
3. Deckt die Schüssel mit einem Küchentuch oder einem Deckel ab und lasst den Teig 2 Stunden gehen. (Keine Angst, er geht nicht weg, aber er geht auf!) Wenn ihr nach 2 Stunden in die Schüssel guckt, sollte der Teig größer geworden sein.
4. Stellt einen gusseisernen Topf in den Ofen und heizt den Ofen mit dem leeren Topf darin auf 250 Grad vor. Der Topf darin muss mind. 220 Grad heiß werden, also lasst den Ofen ruhig etwas länger vorheizen.
5. Nehmt den heißen Topf aus dem Ofen (Vorsicht, er ist wirklich SEHR heiß!) und stellt ihn ab (am besten auf den kalten Herd). Legt euch ein Stück Backpapier zurecht und formt dann den Teig mit einem Teigschaber und etwas Mehl in der Schüssel zu einer (fladenförmigen) Kugel. Dann schiebt ihr den Teig mit dem Schaber auf das Backpapier.
6. Jetzt legt ihr den Teighaufen auf dem Backpapier in den heißen Topf. Verschließt dann den Topf mit dem Deckel und stellt ihn in den Ofen. Dort muss das Brot bei 210 Grad ca. 30 Minuten zugedeckt backen.
7. Damit der Teig eine schöne Kruste bekommt, nehmt ihr nach ca. 30 Minuten den Deckel ab und lasst das Brot ohne Deckel noch ca. 15 – 20 weitere Minuten backen. Fertig ist das Topfbrot!

Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!