

Röstzwiebelbrot

40 g Lievito madre, nicht aufgefrischt (auch gut für Auffrischreste)
500 g Wasser
300 g Weizenmehl 1050
200 g Roggenmehl 1150
200 g Weizenmehl 550
60 g Röstzwiebeln
16 g Salz
15 g Schmalz (geht auch vegan)

Den Lievito madre in ca. 100 g Wasser auflösen, also mit einer Gabel schön untermischen. Das restliche Wasser und die Mehle zugeben und unterkneten. Schmalz und Salz hinzugeben und verkneten, bis der Teig eine glatte, feste Konsistenz hat. Zuletzt die Röstzwiebeln unterkneten.

Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur zur Gare stellen. Nach etwa 8-10 Stunden und nach etwa 14-16 Stunden jeweils dehnen und falten. Nach 24 Stunden zu einem runden Brot formen und mit Schluss nach oben für 45 Minuten in einem bemehlten Gärkorbchen zur Gare stellen.

Derweil den Backofen mit Gusseisentopf* auf 250°C (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Teigling nach der Garzeit in den Topf stürzen, einschneiden* und 20 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 210°C senken und weitere 20 Minuten backen. Dann den Deckel abnehmen und noch einmal 20 Minuten offen backen lassen.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!