

# Winterbrot



## ZUTATEN

### **Vorteig:**

110g Roggenmehl Typ 1150  
80g lauwarmes Wasser  
20g Sauerteig

### **Hauptteig:**

Vorteig  
90g lauwarmes Wasser  
270g Roggenmehl Typ 1150  
140g Weizenmehl Typ 550  
7g Salz  
3g Lebkuchengewürz  
55g Honig  
160g Nüsse

## ZUBEREITUNG

### **Vorteig:**

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und für 16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

### **Hauptteig:**

1. Den Vorteig mit allen Zutaten, angesehen von den Nüssen, miteinander verkneten bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Die Nüsse nun hinzufügen und kurz untermischen
3. Den Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für 2 Stunden ruhen lassen.
4. Den Teig zu einer gewünschten Form aufarbeiten und dann für 12 Stunden in den Kühlschrank ruhen lassen.
5. Nach den 12 Stunden den Ofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) mitsamt einem Gusseisernen Topf für ca. 1 Stunde vorheizen.
6. Das Brot auf die Innenseite des Deckels legen und 2-3mm tief einschneiden.
7. Nachdem einschieben die Temperatur auf 200 °C absenken und für 40 Minuten backen.
8. Erneut für 10-15 Minuten backen aber ohne Deckel.
9. Nachdem backen das Brot auf einem Rost auskühlen lassen.



ca. 16 Stunden  
35 Minuten