



Winterbrot

🕒 ca. 17 Stunden

ZUTATEN

Vorteig:

110g Roggenmehl Typ 1150

80g Wasser

20g Anstellgut

Hauptteig:

270g Roggenmehl Typ 1150

140g Weizenmehl Typ 550

90g Wasser

7g Salz

3g Lebkuchengewürz

55g Honig

160g Nüsse

ZUBEREITUNG

1. Roggenmehl, Wasser und Anstellgut zu einer Mörtelartigen Konsistenz vermengen. Abgedeckt für 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
2. Den Sauerteig und die restlichen Zutaten (außer die Nüsse) vermischen.
3. Die Nüsse unter arbeiten und 2 Stunden ruhen lassen.
4. Den Teig vorsichtig formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehlten Gärkorb geben. 12 Stunden in den Kühlschrank geben.
5. Den Ofen mit einem Gusseisentopf auf 230 Grad vorheizen.
6. Das Brot vorsichtig in den Topfdeckel stürzen und ca. 1-2cm einschneiden.
7. Die Temperatur auf 200 Grad absenken und 40 Minuten backen.
8. Erneut 10-15 Minuten ohne Deckel zu ende backen.
9. Das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Brot anschneiden und frisch genießen.