

# Italienisches Brot (im Gusseisen-Topf)



## Vorteig

- 150 g **Lievito Madre** (TA 150, am Vortag aktiviert)
- 100 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser

## Hauptteig

- Vorteig
- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Vollkornweizenmehl
- 120 g Wasser
- 12 g Salz

## Zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig verrühren und **24 Stunden** ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine **10 Minuten** gut durchkneten.

Mit Folie abdecken und **30 Minuten** gehen lassen.

Den Teig mehrfach falten (ca. 10-mal) und dann aus der Schüssel nehmen, um 90 Grad drehen (ca. 7/8-mal) und wieder in die Schüssel geben. Zu einer Kugel formen.

Mit Folie abdecken, wieder **30 Minuten** ruhen lassen und den Faltenvorgang wiederholen.

Zugedeckt weitere **60 Minuten** ruhen lassen.

Auf einem gemehlten Brett die Teigkugel mehrfach über Kreuz falten und zu erneut zu einer Kugel walzen.

In einem Gärkorb (22 cm) abgedeckt weitere **30 - 50 Minuten** gehen lassen.

Den Gusseisen-Topf mit Backpapier auslegen, den Teig in den Topf geben und bei **250 Grad** mit geschlossenem Deckel **25 Minuten** backen (ohne Vorheizen), Deckel abnehmen und weitere **20 - 25 Minuten** backen bis das Brot die gewünschte Farbe erhält.



Das kleine Volumen des Topfs sorgt dafür, dass bereits das im Brotteig verdampfte Wasser für den richtigen Schwaden (Wasserdampf) sorgt. Der Schwaden bewirkt, dass das Brot feucht bleibt und so länger aufgeht. Der Teig im Inneren kann sich besser entfalten, was zu einer verbesserten Porung des Teiges führt.

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=5mehXzI7yHA>

# Olivenbrot mediterane Art

Zusätzlich zu den oben aufgeführten Zutaten:



- 100 g grüne oder schwarze Oliven (oder gemischt)
- 50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- 10 g Öl von den eingelegten Tomaten
- mediterrane Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Salbei, ...)

Kurz vor Ende des Knetvorgangs des Hauptteigs die kleingeschnittenen Oliven und Tomaten sowie die kleingehackten Kräuter hinzugeben und unterkneten.

From:

<https://fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

[https://fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:italienisches\\_brot\\_im\\_gusseisen-topf](https://fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:italienisches_brot_im_gusseisen-topf)

Last update: **30.03.2025 11:04**

