

Dolce-Vita-Brot

das einfachste Brot aller Zeiten!

Der Arbeitsaufwand beträgt nur ein paar Minuten und es gelingt garantiert. Das Geheimnis liegt darin, dass die Teigmischung nicht geknetet wird und das Brot nicht auf einem Blech, sondern in einem Topf gebacken wird.

ZUTATEN:

330 g Bio-Weißmehl Type 700
 ½ TL Trockenhefe (frische Germ geht auch)
 1¾ TL Meersalz
 1 TL Dolce Vita Weintraubenkerngewürz
 200 ml kaltes Wasser
 100 ml Blaufränkisch oder Rotweincuvée

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Hefe, Meersalz und Dolce Vita Gewürz mit dem Wasser kurz vermischen. Nicht kneten! Mit Frischhaltefolie verschließen und über Nacht (12-18 Stunden) bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrfach überschlagen und dann zu einer Kugel formen. Dann nochmals 1-2 Stunden gehen lassen.
3. Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 250 Grad vorheizen und einen Topf mit Deckel eine halbe Stunde aufheizen. Der Topf muss heiß sein.
4. Brotteig in den Topf geben, Deckel drauf und 30-35 Minuten bei 250 Grad backen. Den Deckel runternehmen und noch 10-15 Minuten weiterbacken, bis die Kruste goldbraun ist.
5. Das Brot auf einem Gitterrost eine Stunde auskühlen lassen...

MEIN TIPP:

Den Teig auf ein bemehltes Backpapier geben und mit dem Backpapier in den Topf heben. In einem Le Creuset Topf wird das Brot am besten, aber auch ein Römertopf oder eine Kuchenspringform sind geeignet. Wichtig ist, dass bei den Griffen kein Kunststoff dran ist. Ich beziehe mein regionales, frisch gemahlene BIO-Dinkel-Vollkornmehl bei Biobäuerin Margot Pölz in Lackendorf, der ehemaligen Miss Burgenland. Das Originalrezept erschien 2006 in der «New York Times». Ich habe es in verschiedensten Varianten probiert und „umgewandelt“. Statt dem Wein kann man auch Wasser nehmen.

Mit einem Glas Siglos, einem guten Olivenöl und Dolce Vita-Weintraubenkerngewürz genießen!



ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!

Silvia Heinrich