

Topfbrot mit der Backglocke

- Donnerstag, Februar 22, 2018

<https://ketex.de/blog/topfbrot-mit-der-backglocke/>

Mit Gerds großen Fußstapfen im Hinterkopf habe ich (Axel) mich endlich getraut, mein erstes Rezept zu posten.

Angeregt von den vielen Diskussionen um die italienische Mutterhefe Lievito Madre bin ich hergegangen und habe mir auch eine Lievito Madre (oft auch als LM bezeichnet) gezogen. Ich denke auch darüber nach, sie in unserem Shop anzubieten. Was meint Ihr dazu?

Nachdem ich die LM fertig hatte, brauchte ich natürlich auch ein Rezept. Ich bin beim Brotdoc als Inspiration fündig geworden und habe sein Auffrisch-Brot abgewandelt. Mir ist bewusst, dass bei Ketex die lange Teigführung im Vordergrund steht. Ich bin aber der Meinung, dass ein LM eigentlich im Wesentlichen ein lange und kalt geführter Weizensauerteig mit einer anderen TA ist. Daher habe ich es einfach mal ausprobiert. Außerdem wollte ich unbedingt die [Backglocke](#) testen, die ich für den Shop in Betracht gezogen habe.

1. Hauptteig

- 410 g Wasser (leitungskalt)
- 200 g Lievito madre TA 150 aus dem Kühlschrank (Anleitung zur Herstellung [hier](#))
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 500 g [französisches Weizenmehl T65](#)
- 14 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges, inaktives Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung sowohl konventionell als auch im Thermomix

Ich habe den Teig für das Brot sowohl im Thermomix als auch mit meiner [Ankersrum](#) geknetet. Die Zutaten allesamt in den Knetter geben. Mit der Ankersrum zunächst 4 Minuten langsam und dann 7 Minuten schnell auskneten – bis der Teig fertig ist und sich von der Schüssel löst. Im Thermomix mit der Teigfunktion habe ich den Teig 6 Minuten geknetet.

Anschließend habe ich beide Teige jeweils 60 Minuten abgedeckt im Gerät ruhen lassen und dann auf dem [Teigbearbeitungstuch](#) rund gewirkt. Danach schloß sich eine Teigruhe von einer halben Stunde an. Ich habe den Teig dann erneut gefaltet und in ein rundes [Gärkörbchen](#) gegeben. Mit dem [Bäckerleinen](#) abgedeckt hat der Teig weitere 60 Minuten Ruhe bekommen.

In diesen 60 Minuten habe ich meinen Haushaltsbackofen auf 250 Grad vorgeheizt und die Backglocke auf dem [Backstein](#) mit aufgeheizt. Den Teig habe ich mit Hartweizengrieß bestreut und dann das [Gärkörbchen](#) auf meinen [Einschießer](#) gekippt. Auf ein Einschneiden des Teiges habe ich verzichtet – ich bin da immer so hektisch, wenn es darum geht, den Teig schnell in den Ofen zu verfrachten. Vom Einschießer ging es dann auf das Unterteil der Backglocke – Deckel wieder rauf und ab in den Ofen. Ich habe nach 15 Minuten den Deckel gelüftet, um Dampf abzulassen und dann ohne Deckel weitere 45 Minuten bei 180 Grad zu Ende gebacken.

Ist bestimmt kein typisches Ketex-Rezept – schließlich ging alles an einem Nachmittag über die Bühne (sofern man die wochenlange Aufzucht des LM außen vor lässt). Das Brot braucht trotzdem vertretbar wenig Hefe und hat meinen Kindern hervorragend geschmeckt. Ich habe keinen Unterschied zwischen dem Brot aus dem Thermomix und der mit der Ankarsrum gekneteten Version festgestellt. So, jetzt freue ich mich auf Eure Kommentare.

-