

# Mediterranes Topfbrot im Dutch-Oven

- Donnerstag, Juli 03, 2014

<https://ketex.de/blog/mediterranes-topfbrot-im-dutch-oven/>

*Angeregt von Dietmar Kappl in seinem Blog musste ich dieses von der Form her etwas ausgefallene Topfbrot nachbacken. Ein ähnliches Brot hatte ich schon vor Jahren als "pane casa regio" gebacken. Es ist ein Weizenbrot, das entweder im gusseisernen Topf oder in einem Dutch-Oven gebacken wird. Der Dutch-Oven ist ein gusseiserner Topf auf 3 Füßen. Bei der Besiedelung des Westens in Amerika hatte jede Siedlerfamilie so einen Topf unter ihrem Planwagen. In ihm kann man hervorragend Eintöpfe oder Gulasch kochen. Es genügen auch schon einige Holzkohlebriketts unter dem Dutch-Oven und auf dem Deckel, um so ein Gericht oder eben auch so ein Brot zu machen.*

*Bei diesem Rezept hat mich die Art, ein Brot wie ein Geschenk mit einem Bastfaden zu verschnüren, gereizt.*

*Sicher ein Brot, das sehr gut jetzt zur anstehenden Grillzeit passt.*

## 1. Sauerteig

- 70 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 70 g Wasser (35°)
- 5 g [Weizen-ASG](#) (Anstellgut)

Alles gut verrühren und für 16 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## 2. Vorteig

- 120 g [Weizenmehl 550](#)
- 120 g Wasser (30°)
- 2 g Frischhefe

Auch alles gut verrühren und auch 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 370 g [Weizenmehl 550](#)
- 370 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 20 g Salz
- 5 g Hefe
- 450 g Wasser
- 25 g Olivenöl

Zubereitung

Zubereitung

## 4. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Olivenöl 12 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann das Öl zugeben und nochmals so lange kneten bis der Teig das Öl aufgenommen hat. Jetzt eine Teigruhe von 40 Minuten einhalten.

Der Teig wird dann in zwei gleich große Stücke geteilt und rund geformt. Die Teiglinge in Roggenmehl wälzen und mit einer Bastschnur locker als Geschenk einpacken. Bitte nicht zu fest anziehen, sonst schneidet die Bastschnur beim Gehen zu tief in das Brot.

Jetzt die Teiglinge in ein [Garkörbchen](#) geben und für 5 Stunden im Kühlschrank lagern.

Den Ofen mit einem gusseisernen Topf (mit Deckel) auf 250° gut vorheizen. Griffe oder Deckelanfasser aus Plastik oder ähnlichem Material unbedingt entfernen.

Den Teigling in den heißen Topf geben und den Deckel auflegen. In den Ofen stellen und mit Deckel 15 Minuten anbacken, danach den Deckel abnehmen und je nach gewünschter Bräune ohne Deckel weiter backen.

---

-