



Rezept

VON ROLF
CAVIEZEL

SBRINZ BROT

MIT DEM 2IN1 DUO TOPF AUS GUSSEISEN

ZUTATEN

- 25 g Hefe
- 40 ml Wasser
- 10 g Salz
- 245 g Weissmehl
- 160 g Roggenmehl
- 30 g Sbrinz
- ca. 200 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Vorbereitung: Hefe in einer kleinen Schüssel mit wenig Wasser auflösen, kurze Zeit stehen lassen. Weissmehl mit Roggenmehl, Salz vermischen alles in ein Rührwerk geben. Hefe Ansatz beifügen und das Wasser beigegeben, auf kleinster Stufe laufen lassen. Wenig zu wenig Wasser ist, nachgeben, damit ein elastischer Brotteig entsteht.

Am Schluss den Sbrinz darunter geben und nochmals kurz rühren lassen. Den Brotteig in eine Schüssel geben mit Klarsichtfolie bedecken und 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung: Backofen auf 220 °C vorheizen. Topf mit Öl auspinseln und mit Mehl bestäuben. Denn Teig aus der Schüssel nehmen und kurz zusammenfallen, in den Topf geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Danach mit den Topf in den Ofen geben und 10 Minuten bei 220°C anbacken, danach runterschalten auf 180°C und 30 Minuten fertig backen. Topf herausnehmen (Achtung heiss) und Deckel öffnen und das Brot auskühlen lassen.

Freude am Kochen!