



Sauerteigbrot in der Cocotte

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

1 Stück

Sauerteig:	550 g Roggenvollkornmehl
550 ml Wasser (50°C)	10 g Salz
125 g Sauerteig (Anstellgut, zB. Seitenbacher)	Hauptteig:
Sauerteig (siehe oben)	620 g Roggenmehl 1150
400 ml Wasser (75°C)	14 g Salz

Zubereitung

Zubereitung

1. Wasser in eine Schüssel geben, das Roggenvollkornmehl und das Salz darauf geben.
2. Zuletzt den Sauerteigansatz darauf geben und mit einem Löffel gut verrühren.
3. Diesen Sauerteig bei einer Temperatur von 20 °C für **12 - 16 Stunden reifen lassen**.
4. Anschließend wieder erst das heiße Wasser in eine Schüssel geben, das Roggenmehl und das Salz darauf und dann den Sauerteig dazu kneten.
Es entsteht ein lauwarmer, klebriger mittelfester Teig.
In einer Schüssel abgedeckt für **30 Minuten gehen lassen**.
5. Danach auf einer Arbeitsfläche ohne viel Druck zu einem runden Laib falten.
Mit der gefalteten Fläche nach unten in einen Gärkorb oder mehlierte Schüssel legen und zugedeckt ca. **1,5 Std. reifen lassen**.
6. Die Cocotte im Ofen auf 250 °C erwärmen.
Den Laib mit der Nahtseite nach unten in die Cocotte fallen lassen. Oben mit einem scharfen Messer einritzen und mit Wasser besprühen.
Den Deckel auf die Cocotte geben und in den Ofen stellen. Für **20 Minuten backen**.
7. Dann die Temperatur auf 220 °C senken und **weitere 25 Minuten backen**.
Dann den Deckel abnehmen und für **25 Minuten** bei 190 °C fertig backen.
8. Danach in der Cocotte etwas auskühlen lassen und herausnehmen.
Mindestens **1 Stunde vor dem Anschneiden abkühlen lassen**.