

Grundrezept Potjebrot Lemon Herb

Zutaten:

Potje 12“ Zoll mit ca. 6 Liter Volumen

1 kg Mehl z. B. Typ 550 oder höher (Typ 405 ist nicht geeignet)

800 ml lauwarmes Wasser oder Bier

4 Esslöffel Lemon Herb (= 50 Gramm) + 2 Teelöffel Lemon Curry (= 10 Gramm)

2 Würfel Hefe

Schritt 1: Der Teig

Hefe, Lemon Herb, Lemon Curry im warmen Wasser auflösen. Teig mischen, 10 Min rühren lassen. Danach abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 2: Anwärmen des Dutch Oven

Potje ohne Deckel in den Ofen und auf 50°C stellen, bis der Potje warm ist.

Schritt 3: Den Teig auslösen

Teig aus Schüssel auf bemehlte Fläche, immer wieder umschlagen und falten, dazwischen mehlen. Ohne Druck falten!

Schritt 4: Das Brot falten und in den Potje

Potje mit Butter gut ausstreichen. Teig noch paar mal locker falten und in den warmen Potje geben.

Schritt 5: Den Teig gehen lassen

Potje mit Deckel in 50 Grad Ofen, 45 min bis eine Stunde gehen lassen

Schritt 6: Das Krustenbrot ausbacken

Ofen jetzt auf 220°C Umluft stellen und das Brot bleibt für 45 Minuten im Ofen. Dann Deckel runter und noch mindestens zehn Minuten bei 180 Grad drin lassen.

Schritt 7: Geduldig sein.

Brot aus dem Ofen und eine Stunde ausdampfen lassen – nicht vorher anschneiden, sonst verdampft die Feuchtigkeit.