

Topfbrot

500	g	Halbweissmehl	in einer Schüssel mischen
½	El	Salz	
3,5	dl	Wasser (zimmerwarm)	Hefe darin auflösen, zum Mehl giessen, und zu einem Brei rühren. Nicht kneten! Zugedeckt bei Zimmertemperatur 18 Std. aufgehen lassen.
3	g	Hefe	

Teig auf eine grosszügig bemehlte Unterlage geben, jede Seite etwas ausziehen und zur Mitte falten. Umdrehen und zu einer Kugel formen. Teig zurück in die Schüssel geben (ev. vorher auch noch leicht bemehlen) und nochmals 2 Std. gehen lassen.

Gusseisentopf 30 Min. bei 240°C im Ofen vorheizen
Topf herausnehmen, Teig kopfüber hineinstürzen, ev. noch einschneiden, Deckel aufsetzen

Backen:

Auf der untersten Rille 240°C, 20 Min. Deckel entfernen und nochmals 25 Min. backen.
Auskühlen lassen

