



# Heinerle (im Gusseisentopf)

**Backofen** 240° C  
**Backzeit:** ca. 55 min  
**Zubehör:** 5,7 l Emaille-Gusseisentopf

## Zutaten:

340 g Wasser  
10 g frische Hefe  
220 g Weizenmehl Typ 1050  
200 g Weizenmehl Typ 405  
150 g Roggenmehl Typ 1150  
160 g aufgefrischter Sauerteig  
15 g Salz

## Zubereitung:

**Anstellgut (ASG) am Vortag aus dem Kühlschrank holen, füttern und bei Raumtemperatur bis zum nächsten Tag reifen lassen.**

Wasser und Hefe 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und 4 min / Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in die leicht bemehlte große Edelstahl-Rührschüssel geben und mit Deckel ca. 1 Stunde gehen lassen.

Nach ca. 20-30 min Gehzeit den Gusseisentopf mit Deckel auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen und auf 240° C aufheizen.

Nach der mind. 1 Stunde Gehzeit Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem runden Laib formen.

Nun den sehr heißen Topf aus dem Ofen holen, Brotlaib vorsichtig hineingeben, mit einem Messer einschneiden und mit Deckel ca. 55 min backen.

Brot noch heiß aus dem Gusseisentopf holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

