

## **Schierlinger Kloster-Spezial**



150gr „RESI“ (triebfähiger Sauerteig)

270gr Wasser

120gr Roggenmehl Typ 1150

90gr Roggenvollkornmehl

1 Prise Salz *in einer Schüssel gut vermischen und ca. 12-18 Stunden an einem warmen Ort zuge-  
deckt reifen lassen. (Mind. bis der Teig aufgegangen ist und wieder zusammenfällt)*

### **Nach der Ruhezeit:**

210gr Roggenmehl Typ 1150

75gr Weizen- (Typ 550) oder Dinkelmehl (Typ 630)

15gr Backmalz

18gr Salz

14gr Brotgewürz (Kümmel, Anis, Fenchel,...) oder auch mehr *gründlich vermischen.*

Mehlgemisch

15gr Öl

100ml warmes Wasser

Vorteig *mit dem Knethaken mindestens*

*10 Minuten verkneten, dann eine halbe Stunde ruhen lassen.*

*Danach mit viel Mehl einen Laib formen und ins Gärkörbchen geben. 4-8 Stunden gehen lassen, bis der Teig wirklich deutlich größer geworden ist. Inzwischen kann auch der Römertopf gewässert werden.*

*Den Römertopf ausleeren und mit Deckel in den noch kalten Ofen stellen. 20 Minuten auf 240° Ober- und Unterhitze vorheizen.*

*Wenn der Topf heiß ist, den Brotteig in den Römertopf kippen, sofort zudecken und 35 Minuten auf 240° backen, weitere 10 Minuten auf 220°. Nach insgesamt 45 Minuten nachschauen und eine Druck- und Klopfprobe machen (sollte hohl klingen und nicht ganz weich sein). Evtl. in 5-10 Minutenschritten Zeit zugeben. Nach dem Backen sofort auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen (vorsichtshalber nochmal von unten einen Klopfprobe machen).*