**Misobutter:**

Die Butter weich werden lassen, jedoch nicht flüssig schmelzen. Misopaste und Limettensaft unterrühren und eine möglichst homogene Masse anrühren. Die Misobutter für ein paar Stunden vor dem Servieren kühlen.

**Rustikales Brot:**

1. Alle Zutaten mit dem Stiel eines Holzlöffels verrühren. Der Teig wird sehr flüssig und klebrig weich sein.

2. Die Schüssel mit einem Teller bedecken und den Teig für 2 -3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Dieser Schritt ist optional, führt aber auch zu mehr Geschmack im Brot. Der Teig kann, nachdem er aufgegangen ist, für bis zu 3 Tage im Kühlschrank gelagert werden. Danach den Teig nochmal für 45 -60 Minuten auf Zimmertemperatur bringen lassen.

4. Das Brot wird in einem Gusseisern Topf gebacken. Dies ist besonders wichtig für die knackige Kruste, denn im Topf entsteht viel Wasserdampf. Dadurch kann das Brot schnell aufgehen und bekommt dann die schöne Kruste. Dafür muss der Topf für mind. 30 Minuten bei 230 ° C im Ofen vorgeheizt werden.

5. Um das Brot zu Formen, bemehle die Arbeitsfläche mit ca. 1 EL Mehl. Lass den Teig auf die Arbeitsfläche gleiten und löse die Reste mit einem Teigschaber. Bemehle nun auch die Oberfläche des Brotes mit ca. ½ EL Mehl. Mit dem Teigschaber nun alle Seiten oben zur Mitte des Teiges ziehen (ca. 6 Mal). Danach ein Backpapier neben dem Teig legen und den Teig vorsichtig mit der Oberseite nach unten auf das Backpapier hieven.

6. Hole nun den Topf aus dem Ofen und lege das Brot mit dem Backpapier hinein. Backe das Brot für 30 Minuten mit dem Deckel auf dem Topf. Anschließend kann der Deckel abgenommen werden und es formt sich in ca. 12 Minuten eine schöne goldgelbe Kruste.

7. Das Brot für mind. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor es serviert wird.

**Misobutter**

**Zutaten:**

100 g vegane Butter

15 g Misopaste

1 Schuss Limettensaft

**Rustikales Brot**

**Zutaten:**

450 g Mehl (Type 550)

2 TL Trockenhefe

2 TL Salz

375 ml warmes Wasser

**Brot mit Misobutter**

 6 Portionen 40 min.

 