

Zuhause backen, mit rein natürlichen Zutaten.

Krustenbrot

(mit Sauerteig)

- 400g Roggenvollkornmehl
- 300g Weizenmehl Typ 1050
- ca. 400ml Wasser, ca. 25 Grad
 - 1 EL Salz
- 80g Roggenvollkorn-Sauerteig (eigene Herstellung)
- 15g Hefe, nur wenn kein Sauerteig verwendet werden soll!

Teigzubereitung:

- Alle Zutaten mischen, und mit der Knetmaschine oder von Hand 5-7 Minuten kneten.
Halte bei jedem Backen immer etwas Wasser zurück. Nicht das der teig zu weich wird. Daher lieber etwas nachgiessen, wenn erforderlich.

- Teig abdecken, und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
 - Teig für 12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen, und 1 Stunde bei Zimmertemperatur (25 Grad) gehen lassen.
 - Teig zu einer Kugel formen, und nochmal 1 Stunde im Gärkorb oder Backform gehen lassen.

Backen

- Ofen auf 250 Grad stellen, Ober-/ Unterhitze, und 30 Minuten vorheizen.
- Brot in den Ofen schieben, und eine halbe Tasse Wasser auf den Ofenboden giessen (Schwaden = Wasserdampf erzeugen, und die Ofentür schnell verschliessen) und bei 250 Grad 15 Minuten backen
- Nach 15 Minuten dann den Ofen auf 200 Grad runter stellen, und ca. 40- 45 Minuten ausbacken.

Das Brot ist gar, wenn man auf der Unterseite des Brotes klopft, und es sich hohl anhört.

Die Backzeiten variieren von Ofen zu Ofen. Daher vor Backzeitende öfter kontrollieren, wieviel Farbe das Brot schon hat.

Guten Appetit!