

# Reste-Krusterl

## Zutaten:

200 g Dinkelnkörner  
250 g Roggenkörner  
100 g Weizenmehl 1050  
50 g Weizenkleie

560 g lauwarmes Wasser  
2-3 TL Salz  
1 EL Sauerteig  
1/2 Würfel Hefe  
2 EL weißer Balsamico

150 g Körnermischung ( ich hatte Sonnenblumen, Kürbiskern, Pinienkerne)  
2 EL Leinsamen

etwas Sesam

**Ofen auf 220°C vorheizen**  
**Rost auf die unterste Schiene**

## Zubereitung

Die Körner auf zwei mal mahlen (für Thermomixbesitzer: je 1 Minute auf Stufe 10). Man kann selbstverständlich auch schon fertiges Vollkornmehl verwenden.

Alle Zutaten bis auf die Körner und den Leinsamen in einer Küchenmaschine min. 5 Minuten miteinander verrühren/verkneten. Der Teig ist sehr weich und fast flüssig. Keine Angst - Vollkornteig muss so sein - sonst ist das gebackene nach dem Backen zu trocken und 'staubig'.

Nach den 5 Minuten die Körner und den Leinsamen zugeben und unterrühren/-kneten.

Den [Zauberkasten](#) etwas fetten und wenig mehlen. Mit Sesam austreuen und den Teig einfüllen, wieder mit Sesam bestreuen.

Für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Wer das Brot länger gehen lassen möchte/muss sollte vorher etwas weniger Hefe verwenden.

Dann in den vorgeheizten Ofen geben. Ca. 30 Minuten bei 230 Grad backen - dann zurückschalten auf 200 Grad und nochmals 30 Minuten backen.

Das Reste-Krusterl wenige Minuten im [Zauberkasten](#) auskühlen lassen, dann rausnehmen und auf dem [Kuchengitter](#) mind. 3 Stunden komplett erkalten lassen. Dann erst anschneiden (auch wenn's schwer fällt)



## Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de