



Krustenbrot frei geschoben

Zutaten:

- 10 g frische Hefe

- 650 ml lauwarmes Wasser

- 300 g Weizenmehl 1050

- 300 g Dinkelmehl 630

- 300 g Roggenmehl 1150

- 25 g Brotgewürz, gemahlen

- 15 g Salz



Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Brotteig zubereiten. Dazu zuerst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen (bitte unbedingt darauf achten dass das Wasser nicht wärmer als 37 °C – handwarm – ist)
Im TM: 2 Min / 37°C / Stufe 1 – 2

- Dann die restlichen Zutaten zugeben und 1 min zuerst auf kleiner Stufe, dann 5-7 Minuten auf höherer Stufe verkneten lassen
Im TM: alle Zutaten zugeben und ca. 5 Minuten auf Teigstufe verkneten lassen

- Den Teig in der mittleren Edelstahlschüssel zugedeckt ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen – bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das kann auch mal etwas länger dauern (je nach Zimmertemperatur)

- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem runden Laib formen / rundwirken und gut auf Spannung bringen. Mit dem Schluss nach unten in ein Gärkorbchen legen und zugedeckt nochmal 20-30 Minuten gehen lassen bis sich der Teigling nochmal sichtlich vergrößert hat.

- Während der letzten Gehphase den Backofen incl. eines Stoneware-Plus-Steins auf 230°C vorheizen (bitte unbedingt darauf achten dass es eine Stoneware aus der PLUS-Serie ist – erkennt ihr am Wellenmuster hinten auf dem Stein)

- Den Teigling aus dem Gärkorbchen direkt auf den heißen Stein kippen, in den Ofen zurückschieben und mit einer Wasserspritze etwas Dampf im Backofen erzeugen.

- Das Brot für ca. 50 min bei 230°C backen

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>