



Einfaches Krustenbrot

Zutaten:

- 650 g lauwarmes Wasser
- 300 g Weizenmehl Type 1050
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 300 g Roggenmehl Type 1150
- 20 g Brotgewürz
- 15 g Salz
- 10 g frische Hefe



Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Knetzeit ca. 7 Minuten, bis ein glatter Teig entsteht (am besten mit einer Küchenmaschine)
- Den Teig zudecken und ca. 45 Minuten gehen lassen - bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (kann auch mal schneller gehen)
- Den Teig zu einem runden Laib formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen (alternativ ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb) legen, 10 min gehen lassen
- Den Backofen und eine Stoneware Plus auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Brot mit dem Schluss nach oben auf die Stoneware stürzen und bei viel Dampf ca. 50 Minuten backen.

Tipps:

- Für größere Mengen oder mehrere Brote das Rezept verdoppeln (z.B. für 3 Brote á 1 kg).
Achtung: Passt dann eventuell nicht in jede Küchenmaschine.
- **Backtemperatur: 230°C Backzeit: 50 Minuten**

Anmerkung

- Ich habe hier heute die doppelte Menge Teig für 3 Brote mit je ca. 1000 g Rohgewicht im Holzbackofen ohne Stoneware gebacken.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

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