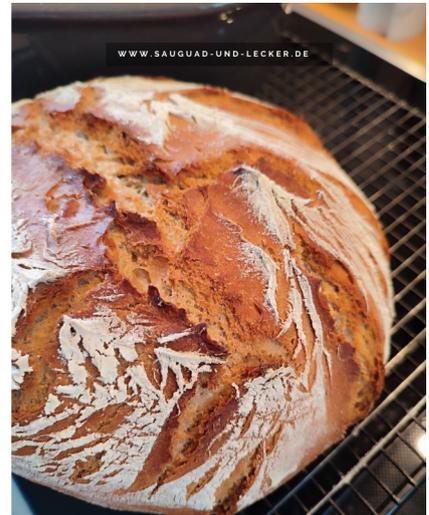




# Münsterländer Bauernkruste

## Zutaten:

- 425 ml Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 EL Roggenanstellgut
- 400 g Roggenmehl 1150
- 200 g Weizenmehl 1050
- 2 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 1 TL Zuckerrübensirup oder Honig



## Zubereitung:

- Handwarmes Wasser, Hefe und Anstellgut gut verrühren / auflösen
- Restliche Zutaten zugeben und in 10 Minuten am besten in der Küchenmaschine kneten lassen. Es geht auch von Hand – der Teig ist aber sehr weich und da reichen 10 Minuten eher nicht.
- Den Teig in der großen Nixe oder der mittleren Edelstahlrührschüssel gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das kann zwischen 1 und 2 Stunden dauern. Wenn es bei dir recht kalt ist evtl. auch mal etwas länger.
- Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und rundwirken und damit auf Spannung bringen.
- Zum Ende hin in den schlampigen Schluss (=die untere Seite) des Brotes Mehl einarbeiten.
- Teigling etwas länglich formen und nun mit dem Schluss nach oben in den leicht gemehlten Ofenmeister legen.
- Deckel auflegen und für 10-15 Minuten noch etwas gehen lassen.
- **In dieser Zeit den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**  
Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- Brot im Ofenmeister mit geschlossenem Deckel für ca. 55 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.
- Brot aus dem Ofenmeister auf ein Kuchengitter heben und vollständig auskühlen lassen bevor du es anschnidest
- **Tipps:**
  - Wenn du noch keinen Ofenmeister hast dann kannst du das Brot auch freigeschoben auf dem Pizzazauberer Plus backen. Dazu den Pizzazauberer Plus im Ofen bei 230°C mit vorheizen. Nach dem ersten Formen das Brot noch ca. 10-15 Minuten gut abgedeckt auf der Teigunterlage gehen lassen. Dann auf den vorgeheizten Stein geben und viel Dampf mit in den Ofen bringen.
  - Nach 10 Minuten den Backofen weit öffnen und den restlichen Dampf ablassen. Dann die Temperatur auf 210 °C reduzieren und das Brot bis zur gewünschten Bräune backen.
  - Du möchtest weniger Hefe verwenden? Kein Problem. Nimm so viel bzw. so wenig du möchtest und verlängere einfach die Gehzeit!

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

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