

Krustenbrot

Zutaten:

350 ml Wasser (lauwarm)

15 g Hefe

10g Edelmalz

10g Ursauer

300 g Weizenmehl Typ550

120 g Roggenmehl Typ1150

120 g Weizenmehl Typ1050

1 ½ TL Salz

1-2 TL Zuckerrübensirup

Wasser mit der Hefe, Malz und dem Ursauer vermengen, dann alle anderen Zutaten zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5-8 Minuten vermengen, mindestens solange bis ein schöner gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit Mehl bestreuen und ein feuchtes Tuch auf die Schüssel legen, ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann ordentlich kneten bzw. falten zu einem ovalen Laib formen und in den kalten, ungewässerten, gefetteten und mit Mehl bestäubten Römertopf geben.

Den Teig mit Wasser anfeuchten, mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen, den Deckel aufsetzen.

Den Römertopf in den kalten Backofen stellen,

bei 220° Grad Ober und Unterhitze für 50-60 Minuten backen (gesamt).

Nach 45 Minuten habe ich das Brot auf den Rost gelegt, damit es krosser wird.