

„Millrather-Sonnenkruste“

Zutaten:

400 g Roggenmehl 1150
100 g Roggenschrot
400 g Weizenmehl 1050
100 g Ursauer
30 g frische Hefe
20 g Salz
10 g Backmalz dunkel
750 ml Wasser
Sonnenblumenkerne je nach Wunsch

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und den Teig gut kneten, bis ein schöner homogener nicht klebriger Teig entsteht.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei 30° Grad 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig dann zu einem Brot formen oder in eine gefettete Form legen. Der Laib anfeuchten, mit einem Messer leicht einritzen und mit Sonnenblumenkerne bestreuen.

Eine Backform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und den Backofen auf 250° Grad besser 260° Grad Ober und Unterhitze vorheizen, wenn die Temperatur erreicht ist, das Wasser entfernen und sofort das Backblech mit dem Brot in den Backofen schieben, schnell noch ein Glas Wasser auf den Boden des Backofens gießen und sofort die Türe schließen.

Die Temperatur auf 200° Grad zurückstellen und das Brot 45 Minuten backen.