

Dinkel-Roggen-Kruste

1 Brot

Ofen: 240°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

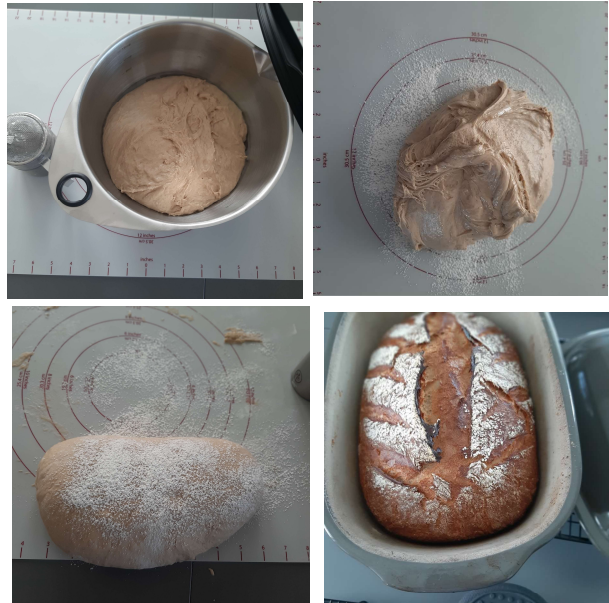
Vorbereitung ca. 80 Minuten

Backzeit: ca 45 Minuten

Zutaten:

300ml Malzbier
200ml Wasser
2TL Zuckerrübensirup
10g Hefe

600g Dinkelmehl 630
100g Roggenmehl 1150
2TL Salz
2TL Sauerteigpulver
1 TL Brotgewürz




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Hefe und Zuckerrübensirup in Wasser-Malzbiergemisch auflösen
 - TM 2 Minuten 37°C Stufe 1
- Mehl, Sauerteigpulver, Brotgewürz, Hefegemisch und Salz zu einem Teig verarbeiten
 - TM: 3 Minuten Knetstufe
- Der Teig ist sehr feucht und klebrig
- Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen
- Anschließend auf der gut gemehlten Teigunterlage falten und weitere 10 Minuten ruhen lassen,
- mit Mehl bestäuben, einschneiden und in den gefetteten und ausgemehlten Ofenmeister legen
- Im vorgeheizten Ofen ca 55 Minuten backen