

Splitterkruste 1050

Zutaten

300g Weizen Typ 1050
80g Dinkel Typ 1050
100g Roggen Typ 1370 oder 1150
15g Hefe, frisch
10g Zuckerrübensirup
1 TL dunkler Balsamico Essig
13g Salz
290g Wasser, kalt



So funktioniert es!

Mehle miteinander mischen.

Die Hefe, im Wasser lösen und mit den anderen Zutaten zum Mehl geben.

Mit der Küchenmaschine in 6 - 8 Minuten einen feinen, elastischen Teig kneten.

Zeit ist beim Brotbacken eine wichtige Zutat und beginnt beim Kneten.

Den Teig nach 1 Std einmal, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dehnen und falten.

Das wird vor dem backen nach wieder 1 – 2 Std Gehzeit wiederholt.

Auch diesem Brot würden 8 – 10 Std Reifezeit guttun und es wird aromatischer.

Ohne Vorheizen backen!

Den Teig, nach dem letzten falten zu einem Laib formen und in den kleinen Zaubermeister setzen, einschneiden.

Für die Optik leicht bemehlen und mit Deckel für 60 Minuten bei 240C Umluft backen.

Mein Tipp:

Die Hefe auf 3 -5g reduzieren und den Teig deutlich länger oder sogar über Nacht gehen lassen.

Zwischendurch immer wieder mal dehnen und falten.

Guten Appetit!