

DINKEL-ROGGEN-KRUSTE

Zutaten (für den Ofenmeister)

- 480g lauwarmes Wasser
- 10g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 250g Dinkelmehl (Type 630)
- 250g Dinkelmehl (Type 1050)
- 200g Roggenmehl (Type 1150)
- 2 TL Salz
- 2 TL Sauerteigpulver



Zubereitung

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen lassen – z.B. in der **großen Edelstahl-Rührschüssel**. (TM 2 Min. | 37 Grad | Stufe 1)
2. Mehle, Salz und Sauerteigpulver hinzugeben und zu einem Teig verkneten. (im TM mit dem Spatel unterrühren, dann 5 Min. | Teigknetstufe)
3. Den Teig 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig mehrmals auf der mit dem **StreuFix** bemehlten **Teigunterlage** falten und in den mit dem **Silikonpinsel** leicht gefetteten Ofenmeister legen.
5. Den Teig mit dem **StreuFix** mit Mehl bestäuben und dann mehrmals einschneiden.
6. Den Teig nun nochmals 30 Minuten im geschlossenen **Ofenmeister** gehen lassen.
7. Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Den Teig nun 50 Minuten backen und gegebenenfalls danach nochmals einige Minuten ohne Deckel nachbräunen lassen, sodass eine schöne Kruste entsteht.
9. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen.

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 240°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

Tipp: Für die Zubereitung im **kleinen** oder im **runden Zaubermeister** die Menge der Zutaten einfach halbieren!



TM = bei Zubereitung mit dem Thermomix