

# KRUSTENBROT | SAUERTEIG



4.8 bei 35 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

**1 22:00 Uhr**  
30 g vom Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen und mit 60 g Roggenmehl 960 und 60 g Wasser vermischen. Anschließend 6-8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet und sich fast verdoppelt hat.

**2 06:00 Uhr**  
150 g Sauerteig gemeinsam mit Wasser, Weizenbrotmehl, Roggenmehl, Dinkelvollkornmehl, Brotgewürz und Salz für ca. 5 Minuten zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Für eine bessere Teigstruktur hab ich den Teig danach für 3 Mal im Abstand von 30 Minuten gedehnt und gefaltet. Den Teig danach 5 Stunden gut zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) bei Zimmertemperatur rasten lassen.

**3 11:00 Uhr**  
Den Teig mithilfe von etwas Mehl zu einem runden Brotlaib formen. Im Gärkörbchen 1 Stunde (oder alternativ 6-8 h im Kühlschrank) zugedeckt rasten lassen.

**4 11:30 Uhr – Backen im Gusseisentopf**  
Den Topf 30 Minuten mit Deckel bei 230 Grad Heißluft vorheizen.

**11:45 Uhr – Backen am Backblech**  
Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

**5 12:00 Uhr – Backen in Gusseisentopf**  
Den Laib auf ein Backpapier stürzen, vorsichtig in den vorgeheizten Topf geben und die Temperatur auf 210 Grad Heißluft reduzieren. Das Brot ca. 50 Minuten backen.  
**12:00 Uhr – Backen am Backblech**  
Den Brotlaib auf das Backblech stürzen und danach mit viel Dampf für 50 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 BROT

#### VORTEIG

30 g Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank  
60 g Wasser  
60 g Roggenmehl 960

#### TEIG

150 g Sauerteig (= Vorteig)  
320 g Wasser  
400 g Weizenbrotmehl 1600  
50 g Roggenmehl 960  
50 g Dinkelvollkornmehl  
12 g Salz  
5 g Brotgewürz