KRUSTENBROT | SAUERTEIG

4.8 bei 62 Bewertungen

20 min | Sauerteig | Heißluft | 210 Grad | 50 min



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