

Bauernkruste



ohne Sauerteig

- 420 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 420 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 180 g Weizenmehl 1050 oder Dinkelmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 14 g Salz

mit Sauerteig

Sauerteig:

- 15 g Anstellgut (=ASG) aus dem Kühlschrank
- 150 g Roggenmehl (Type 1150 oder Type 997)
- 150 g Wasser (ca. 37°C)

Anstellgut aus dem Kühlschrank mit Mehl und Wasser in einem sauberen Gefäß mischen und verschließen. 10-14 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) abgedeckt reifen lassen. Dabei wölbt sich der Sauerteig konvex nach oben.

Der Sauerteig ist reif, wenn die Aufwölbung gerade dabei ist, ganz schwach einzufallen.

Hauptteig:

- 280 g Wasser
- 300 g Sauerteig
(15g als ASG wieder in den Kühlschrank!)
- 3-5 g frische Hefe
- 270 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 180 g Weizenmehl 1050 oder Dinkelmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 14 g Salz

Zubereitung:

Wasser, Sauerteig, Hefe 15 Sec. / St. 5 schaumig rühren. Mehl und Salz hinzufügen 10 Sec. / Linkslauf / St. 5 rühren und anschließend 3 Min / Knetstufe kneten (bei Dinkelmehl 1:40 Min. mit Linkslauf auf Stufe 5 rühren). Den Teig in einer Schüssel ca. 1-1,5 Stunden gehen lassen (der Teig darf in der Schüssel nicht zusammenfallen). Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrmals falten, zu einem Laib rundwirken und in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister geben. Bis zur knappen Gare ca. 30 - 60 Minuten ruhen lassen, mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden. Ofenmeister in den kalten Ofen stellen und ca. 60 Minuten bei 230°C backen. Aus dem Ofenmeister nehmen und abkühlen lassen. (Ist der Ofen schon heiß, den Teig bis zur Vollgare min. 1 Stunde gehen lassen und Backzeit etwas verkürzen.)

Gutes Gelingen

Julia Braun
Thermomix® Gruppenleitung
pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

Tel. 0151 40470922
www.be-we-gen.de
julia@be-we-gen.de

 t.me/juliaskochstudiokirchberg
 fb.me/juliaskochstudio
 [julias.kochstudio.kirchberg](https://www.instagram.com/julias.kochstudio.kirchberg)
 www.pamperedchef.eu/JuliaShobby