

KRUSTENBROT

- 200g Roggenkörner
- 580g Weizen oder Dinkelmehl
- 530g Wasser (lauwarm)
- 10g Germ
- 2 TL brauner Zucker
- 3 TL Salz
- 2 TL Trockensauerteig
- 2 TL Backmalz
- 2 TL Brotgewürz
- 60g Kerne (optional)



- Roggenkörner in den Mixtopf geben und 1 Min/10 mahlen, Restlichen Zutaten hinzufügen und 2 Minuten Kneten.
Teig in eine große Schüssel umfüllen und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Roggenmehl auf die Arbeitsfläche streuen, Teig Falten und in den gefetteten Ofenmeister geben. Backofen auf 230 Grad vorheizen und Brot 55 Minuten mit Deckel:-und anschließend Deckel entfernen und 5 Minuten ohne Deckel fertig backen!

Viel Freude beim Selberbacken und gutes Gelingen wünscht euch
Sandra!

www.sandrabrucker.net