

Dinkel-Roggen-Sauerteig-Kruste

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

Sauerteig:

200 g Roggenmehl (1150)
200 g Wasser
50 g Anstellgut (Sauerteig)

Hauptteig:

330 g Malzbier oder Butter-milch
5 g Hefe
400 g Roggenmehl (1150)
50 g Dinkelmehl (630)
150 g Dinkelvollkornmehl
15 g Salz
1 EL Essig

Alle Zutaten für den Sauerteig gut miteinander verrühren und in einer geschlossenen Schüssel 16 Stunden reifen lassen.

Anschließend 50 g Sauerteig als Anstellgut für den Kühlschrank wieder wegnehmen, alle übrigen Zutaten mit dem Sauerteig zu einem Teig verkneten (im TM 3 Minuten/Teigknetstufe)

Diesen Teig nun 30 Minuten ruhen lassen, danach mit etwas Mehl ein wenig falten und in ein bemehltes, längliches Gärkörbchen legen.

Nochmal 60 Minuten gehen lassen (wer keine Hefe verwendet, bitte eher 2-4 Stunden gehen lassen, je nach Aktivität des Sauerteigs).

Jetzt in den gefetteten Ofenmeister kippen, ggf. etwas einschneiden und mit Deckel im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 55 Minuten backen.

Ggf. ohne Deckel noch 5-10 Minuten nachdunkeln lassen.

Guten Appetit!