

AGRILUNA- „Kruschdebrot“

Zutaten:

260 Wasser

10g Hefe

5g Zuckerrübensirup/oder Zucker/ oder Honig

130g Roggenmehl 1150

380g Dinkelmehl 630

20g Leinmehl

20g Amaranthmehl

12g Salz

2 TL Roggensauerteig (Pulver) oder 50g flüssigen Roggensauerteig

5g Backmalz (muss aber nicht sein)

10g dunkler Balsamico-Essig

150g Naturjoghurt 3,5%

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup vermengen und **2 Min./37Grad/2 Stufe** erwärmen.

Alle anderen Zutaten dazu geben und **4 Min./Knetstufe** durchkneten.

Den Teig in eine Schüssel geben, den Deckel schließen und 60-90 Minuten gehen lassen.

Der große Ofenmeister wird gefettet und bemehlt und der **Backofen auf 230 Grad Ober-und Unterhitze aufgeheizt!**

Der gegangene Teig wird gefaltet, bis eine straffer Laib entsteht und dann in den Ofenmeister gesetzt. Nun bemehlt man den Teigling und schneidet ihn mit einem scharfen Messer ein.

Jetzt kommt der geschlossene Ofenmeister in den vorgeheizten Backofen.

Nach 50 Minuten wird der Deckel entfernt und bei Sichtkontakt, nochmal 5-10 Minuten nach gebacken. So entsteht die leckere Kruste.

