

AGRILUNA-Krustenbrot 3.0

Zutaten:

280-300g	Wasser
½ Würfel	frische Hefe
1TL	Honig oder Zucker
150g	Joghurt 3,5%
200g	AGRILUNA-Emmervollmehl
400g	AGRILUNA-Dinkelvollmehl
2TL	Salz
1/4TL	Brotgewürz (falls vorhanden)
1TL	Backmalz (falls vorhanden)
2TL	Essig
2EL	AGRILUNA-Hanfsamen oder AGRILUNA-Leinsamen



Zubereitung mit einer Brotform (Ofenmeister):

- Wasser, Hefe und Zucker verrühren
- Mehl und alle anderen Zutaten dazu und 3:20 Min/Knetstufe mit dem Thermomix kneten/ mit der Küchenmaschine 3Min.langsam und 3 Min. schnell verkneten.
- 50-60 Min. den abgedeckten Teig bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Ofen auf 230°C O/U-Hitze vorheizen
- Teig wird nun gefaltet, bemehlt und mit dem Messer ein paar mal tief eingeschnitten.
- Dann in den bemehlten „Ofenmeister“ setzen, Deckel schließen und auf unterster Schiene, 50-55 Min. backen.
- Brot sofort aus der Form kippen und auf einem Ofengitter auskühlen lassen!
-

Zubereitung ohne Ofenmeister oder andere Brotbackform:

- Der Teig wird gefaltet, bemehlt, tief eingeschnitten und dann auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) gesetzt. Das Blech kommt auf die unterste Schiene in den Ofen und eine Espressotasse voll mit Wasser, wird auf den heißen Ofenboden geschüttet. Tür schnell schließen! Nach 10 Min. Dampf ablassen und Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40-45 Min. fertig backen.
- Brot kühlt auf einem Gitter aus.

Guten Appetit!