Krustenbrot

Rezept von Karin Grill
Foto von Sandra Bell

Zutaten:
300 g frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl
375 g Wasser
40 g Anstellgut
750 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
150 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl
27 g Salz
600 g Wasser

Zubereitung:
Frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl, Wasser und Anstellgut verrühren und 18 Stunden reifen lassen. (Bei 24ºC).

Roggenmehl, Weizenmehl, frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit dem Sauerteig, Salz und Wasser ca. 8 Minuten kneten (klebt leicht).

1 1/2 Std stehenlassen. (24ºC)

2 Wecken wirken und mit dem Schluss nach unten 3/4 Std. Gehenlassen.

Im auf 250ºC aufgeheizten Ofen mit Schwaden fallend auf 200ºC

ca 50 min backen.