



HEIKES SAUERTEIG-KRUSTE

von Heike Schoon

ZUTATEN

70 g Roggensauerteig, selbst gemacht :-)
350 g Wasser
500 g Weizenmehl Type 00
15-20 g Meersalz fein*
1 EL Sanfte Traube*



ZUBEREITUNG

Sauerteig, Wasser, Mehl und Sanfte Traube in die Schüssel der Küchenmaschine geben, kurz vermengen und 30 min stehen lassen. Im Anschluss zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Rand der Schüssel löst und dabei das Meersalz zugeben.

Den Teig bedeckt für 6 Stunden ruhen lassen, dabei nach 2 und 4 Stunden rundherum dehnen und falten.

Jetzt den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Laib formen, 10 Minuten entspannen lassen, dann nochmals zu einem runden Laib formen und mit Schluss nach unten in ein vorbereitetes Gärkorbchen geben. Den Teigling ca. 2 h bedeckt ruhen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Zum Ende der 2 Stunden Ruhezeit einen passenden Gußtopf im Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den heißen Bräter herausholen, mit Backpapier auslegen und das Brot vorsichtig hineinkippen, Deckel wieder auflegen und den Bräter in den heißen Backofen geben.

Die Backzeit beträgt ca. 50 Minuten, dabei nach 15 Minuten die Temperatur auf 220°C reduzieren und nach 35 Minuten den Deckel für eine schöne Kruste abnehmen.

Vor dem Anschneiden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Wer die "Lily" von Pampered Chef zur Hand hat, kann den Schritt mit dem Gärkorbchen übergehen. In diesem Fall den Laib direkt in die Lily geben, dort nochmal 1-2 Stunden ruhen lassen und dann mit Deckel bei 230°C Ober- und Unterhitze für ca 45-50 Minuten backen. Den Deckel die letzten 5 Minuten abnehmen.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz