



DINKEL-ROGGEN- KRUSTE

Backofen: 240° C Ober-/Unterhitze

Zeit: ca. 60 min

Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

350 ml Wasser

20 g frische Hefe

1 EL Ahornsirup

700 g Dinkelmehl Typ 630

100 g Roggenmehl Typ 1150

150 g Skyr

3 TL Salz

2 TL Brotgewürz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Ahornsirup 3 min / 37° C / Stufe 1 erwärmen.

Restliche Zutaten zufügen und 5 min / Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in die leicht bemehlte große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und mit Deckel ca. 1 Stunde gehen lassen.

Boden des Ofenmeisters leicht mehlen.

Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem länglichen Laib formen.

Laib in den vorbereiteten Ofenmeister legen, mit Mehl aus dem Edelstahl-Streufix bestäuben und mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden.

Deckel aufsetzen und Ofenmeister auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen stellen.

Temperatur auf 240° C Ober-/Unterhitze einstellen und Brot ca. 55 min backen.

Dann Deckel abnehmen und ca. 5 min ohne Deckel weiterbacken.

Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

