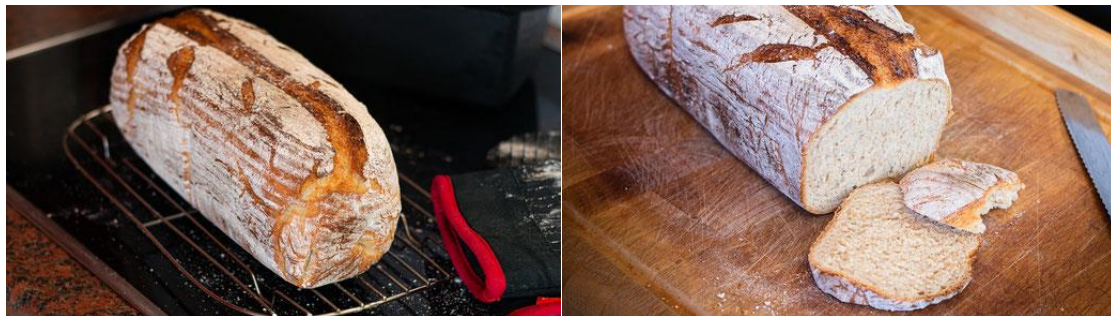


BROT BACKEN

Milchkruste | Dinkel Roggenbrot

...unglaublich saftiges Milchkruste Dinkel-Roggenbrot ♥



Für das Milchkruste Dinkel-Roggenbrot benötigen wir folgende Zutaten

Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze, später fallend bei 220°

- 80 g Sauerteig
 - 400 g Dinkelmehl Type 630
 - 50 g Roggenvollkornmehl
 - 50 g Roggenmehl Type 1150
 - 20 g Backmalz (wenn vorhanden)
 - 20 g frische Hefe
 - 1 TL Rapsöl
 - 1 TL Zuckerrübensirup
 - 300 ml lauwarme Vollmilch
 - 50-75 ml lauwarmes Wasser
 - 12 g Salz
1. Den Sauerteig, alle Mehlsorten, die frische Hefe, Backmalz, Rapsöl, Zuckerrübensirup und die Milch in die Küchenmaschine geben und auf mittlerer Stufe so lange kneten, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist. Dabei schlückchenweise das Wasser zugeben.

2. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 45 Minuten stehen lassen.
3. Nach dieser Zeit das Salz in Teig geben und einige Minuten weiter kneten.
4. Den Teig nun ganz vorsichtig auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und zu einem länglichen Laib formen. Mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt oder der Leinenhaube des Gärkörbchens nochmal ca. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
5. Den Teigling auf Backpapier kippen, das zuvor etwa auf die Größe des Brotes zugeschnitten wird. Einen breiteren Rand stehen lassen und den Teigling samt Backpapier in den heißen Topf heben
6. Den Deckel auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost (oder besser noch auf den mit vorgeheizten Brotbackstein) im Backofen stellen.
7. Das Brot 15 Min. mit geschlossenem Deckel backen! In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!
8. Nach 15 Min. den Deckel abheben, staunen und sich freuen 😊 und ohne Deckel noch 30 Min. bei 220 Grad weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen
9. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen, das fertige Brot aus dem Topf heben (unbedingt an Topfhandschuhe denken, die Griffe sind auch sehr heiß!!) und auf einem Gitter abkühlen lassen!

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥

Mehr Rezepte bei www.mjpics.de