

Schwarzwälder Kruste

Zutaten für 1 Brot:

350 g Weizenmehl Type 550
(oder Dinkelmehl Type 630)
150 g Roggenmehl
10 g Frischhefe
100 g Naturjoghurt (3,8%)
2 Esslöffel heller Balsamico
2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Brotgewürz
(das Gewürz findet Ihr unter
der Rubrik „Gewürze“)
1 Teelöffel Honig
240 ml lauwarmes Wasser
Öl oder Butter zum Einfetten



Zubereitung:

Alle Zutaten, außer Wasser und Hefe, in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und zugeben. Nun alles ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine.

Die Teigkugel mit Mehl bestäuben und mit einem feuchten Tuch abdecken, für 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen, den Teig darauf geben und insgesamt 4x falten.

Dann eine Form mit Deckel (**Römertopf, gusseiserner Topf**) fetten und mit Mehl bestreuen. Backofen auf 240 Grad Ober /Unterhitze vorheizen. Die rund geformte Teigkugel in die Form geben und die Oberfläche mehrmals einschneiden.

Mit Deckel auf der untersten Schiene im Ofen ca. 50 Minuten backen. Wem es dann noch nicht dunkel und krustig genug ist, der bäckt noch etwas ohne Deckel bis zum gewünschten Resultat weiter, aber ca. 5 Minuten sollten ausreichen.

Auf dem Rost auskühlen lassen und am besten ganz frisch genießen.