

Knusperbrot



- saftig und knusprig •

Zutaten

260g lauwarmes Wasser
10g frische Hefe, 1 TL Rübensirup
400g Dinkelmehl Type 630
150g Roggenmehl Type 1150
2 TL Trockensauerteig (oder entspr. Sauerteigkultur)
2 1/2 TL Salz
1 TL Backmalz, inaktiv
10g dunkler Balsamico
150g Naturjoghurt

Zubereitung

Wasser mit Hefe und Rübensirup vermischen bis sich die Hefe aufgelöst hat, dann den Rest zufügen.

Alles 4 - 6 Minuten mit der Küchenmaschine kneten. Von Hand etwas länger. In einer leicht geölten Schüssel mit Deckel 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Die Arbeitsfläche ebenfalls leicht ölen (z.B. mit Rapsöl) und den etwas klebrigen Teig dehnen und falten.

Den Teig nun in den gefetteten großen Ofenmeister legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden. Mit Deckel - ohne Vorheizen - auf dem untersten Rost im Backofen bei 230 Grad Ober- und Unterhitze ca. 55 - 60 Minuten backen.

Nach 55 Minuten den Deckel abnehmen und gegebenenfalls noch bis zur gewünschten Bräune und Knusprigkeit zu Ende backen.