

Nordlandkruste



- kräftig und saftig •

Zutaten

10g Hefe
170ml Wasser, lauwarm
330ml Malzbier
400g Roggenmehl, 1150 oder 1370
200g Dinkelmehl, 1050
200g Dinkelmehl, 630
150g Skyr
2 1/2 TL Salz, 3 TL Sauerteigpulver
1/2 TL selbstgemachtes Backmalz (optional)

Zubereitung

Hefe in Wasser auflösen, restliche Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken sein sollte, noch etwas Skyr zufügen.

Abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Backofen auf 240 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Anleitung für den gusseisernen Topf: Leeren Topf ohne Deckel 5-10 im heißen Backofen vorheizen. Teig falten, rund wirken, etwas mehlen, einschneiden und in den Topf geben, Deckel auflegen und ca 55min backen.

Den Deckel abnehmen und evtl. noch 5 min nachbräunen. Je nach Geschmack. Brot aus dem Topf stürzen und auf dem Abkühlgitter abkühlen lassen.

Anleitung für den Ofenmeister: Topf leicht mehlen oder fetten. Teig falten, rund wirken, etwas mehlen, einschneiden und in den Topf geben, Deckel auflegen und ca 55min backen. Den

Deckel abnehmen und evtl. noch 5 min nachbräunen. Je nach Geschmack. Brot aus dem Topf stürzen und auf dem Abkühlgitter abkühlen lassen.

Das halbe Rezept passt gut in den kleinen Ofenmeister (Lily).