

Dithmarscher-Kruste

Brote



- 535 g Wasser
- 100 g Weizenmehl Typ 1050
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 400 g Dinkelmehl Typ 550
- 20 g frische Hefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Brotgewürz (nach Bedarf)

Wasser; Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 auflösen.

Die restlichen Zutaten zufügen und 5 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt an einen warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten [Teigunterlage](#) ca. 10-mal falten, bis sich ein Leib geformt hat.

Den Teig in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) legen und mit einem scharfen Messer ein Muster in die Oberfläche des Teiges ritzen.

Den Leib mit etwas Mehl aus den [Streufix](#) bestäuben, den Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 230°C, Ober- und Unterhitze, unter Einlegeschiene, für ca. 60 Min. backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Den [Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen holen.

Brot sofort aus dem [Ofenmeister](#) nehmen und beides auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.

