

# Heider Kruste

## Brote



- 350 g Wasser
- 15 g frische Hefe
- 40 g Zuckerrübensirup
- 350 g Mehl, Type 1050
- 60 g Roggenmehl, Type 1150
- 25 g neutrales Öl
- 10 g Salz
- 1 TL hellen Essig

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

Die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben, leicht mit Mehl bestäuben und mit geschlossenem Deckel 1 Stunde gehen lassen. Wer mag, kann auch länger gehen lassen, dann bitte immer zur Nixe schauen nicht das der Teig über den Deckel läuft.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben, vorsichtig zu einem Rechteck dehnen. Mehrmals falten, wie einen Brief (gedrittelt).

Einen Leib formen und in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) füllen.

Den Leib mit Mehl bestäuben und mehrmals einschneiden.

Man kann den Teig auch teilen und 2 kleine Leibchen nebeneinander in den Ofenmeister legen, siehe Bild.

So lässt er sich besser teilen falls man 1 Hälfte verschenken oder einfrieren möchte.

Den Ofenmeister mit Deckel in den kalten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 60 bis 70 Min. backen.

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen. Das Brot aus der Form nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.