

Knute Krustenbrot

Brote



- 480 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 300 g Dinkelmehl 630er
- 200 g Weizenmehl 550er
- 200 g Roggenmehl 1130er
- 2 geh. TL Trockensauerteig
- 1 TL Honig
- 2 TL Salz
- 1 TL Backmalz (wenn vorhanden)

Hefe und Wasser in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37 Grad/Stufe 1 verrühren.

Die restlichen Zutaten mit zugeben und 5 Min./Knetstufe verrühren.

Den Teig in die große Nixe geben und 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig (Vorsicht, der klebt) daraufgeben und mit geölten Händen kurz verkneten.

Teig in Zwei gleich große Teile teilen und jedes Teil zehnmahl „falten“ und nebeneinander in den gefetteten und gemehlten [Ofenmeister](#) legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Den [Ofenmeister](#) auf die untere Schiene in den kalten Ofen stellen.

Bei 240°C Ober-/Unterhitze 60 Minuten mit Deckel backen, danach zehn Minuten ohne Deckel zurück in den Ofen und bis zur gewünschten Bräune backen.

Das fertige Brot auf einem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.