

Küsten-Kruste

Brote



- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 225 g Typ 550
- 225 g Weizenvollkornmehl
- 350 g Wasser
- 15 g Hefe
- 15 g Zuckerrüben Sirup
- 150 g Schmand
- 2 TL Salz
- 10 ml Essig

Wasser, Hefe und Zuckerrüben Sirup in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 1 auflösen.

Restlichen Zutaten hinzugeben und 3 Min./Teigstufe kneten lassen.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mehrfach falten, bis ein Leib geformt ist.

Den Leib in den leicht geölten [Ofenmeister](#) geben und die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden.

Anschließend in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene ca. 60 Min. backen. Evtl. noch 10 Min. ohne Deckel nachbacken.

Den [Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

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

