

Brot 'Kastenbrot mit Körnerkruste'

150 g Roggenmehl 1150 (grob)
100 g Weizenmehl 1050 (grob)
10 g Sauerteigextrakt (Pulver)
1 TL Salz

Mehl, Sauerteigextrakt und Salz gut vermischen.

10 g Hefe
1/2 TL Malzextrakt
2,5 dl Wasser (lauwarm)

Hefe mit Malzextrakt und ein wenig lauwarmem Wasser auflösen.
Hefe und restliches Wasser zum Mehl geben und Teig mit dem Knethacken des Handmixers gut vermischen (es ist ein sehr klebriger Teig).

In einer gefetteten Kastenform zugedeckt 40 Min. gehen lassen.

1 EL Sesam
1 EL Leinsamen

Oberfläche mit Wasser bestreichen und dicht mit Sesam und Leinsamen betreuen.
Weitere 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Backofen auf 220°C vorheizen, ein Gefäß mit Wasser auf den Boden stellen und die Form auf der untersten Rille einschieben.
Temperatur auf 190°C zurückstellen und das Brot 35 Minuten backen.
Aus der Form nehmen und auf dem Gitter 15 Minuten weiterbacken, damit die Kruste rundum knusprig wird.

steiertisch