

25. November 2009

Kornkruste

Es gehört noch etwas weitere Arbeit in das Brot gesteckt. Für den Anfang ist die Krume noch zu dicht, der Geschmack aber gut.

Sauerteig

- 11 g Anstellgut
- 65 g Roggenmehl 1150
- 65 g Wasser

Hauptteig

- 130 g Sauerteig
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 270 g Weizenmehl 1050
- 30 g Weizenmalzschrot
- 1 g Trockenhefe
- 250 g Wasser
- 60 g Buttermilch
- 50 g Sesam
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Kürbiskerne

Sauerteigzutaten mischen und 22 Stunden bei 26°C stehen lassen. Die Körner in einer Pfanne anrösten. Alle Teigzutaten 15-20 Minuten auf niedriger Stufe verkneten. 60 Minuten Teigruhe. Dann einen Laib formen und 60 bis 90 Minuten gehen lassen. In dem auf 250°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten goldbraun backen. Dabei nach 10 Minuten die Temperatur auf 190°C zurückdrehen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

