

# WEIZENKRUSTE ÜBERNACHT

Ein g'mackiges Weizenbrot mit wattiger Krume. Schmeckt zu deftig genauso wie zu Süß.

## HAUPTTEIG

440 g Wasser (25 Grad)

500 g Weizenmehl 700 (1050)

100 g Roggenmehl 960 (1150)

10 g Honig

1 g Frischhefe

12 g Salz

12 g Essig

- Alle Zutaten per Hand vermengen, sodass ein etwas klebriger Teig entsteht.
- Oder mit der Maschine zuerst die Flüssigkeit, dann Hefe und Zucker, Mehl und alle anderen Zutaten zugeben. Alles gut verkneten.
- Abdecken und nach ca. 30 Min. dehnen und falten.
- **12 -14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.**

## Tag 2

- Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen. Mit der Teigkarte wie ein Briefkuvert vorsichtig zusammen schlagen. Dann die Ecken nach oben ziehen, sodass ein runder Laib mit Spannung entsteht.
- Ins mit Roggenmehl bestreute Gärkorbchen geben. 30 -40 Minuten Gare.
- Backrohr vorheizen auf 250 Grad
- Aufs Blech stürzen (Backpapier) (oder in den vorgeheizten Gusseisentopf, ohne Dampf ) und mit Dampf ca. 50-55 Min. backen. Nach 10 Min. auf 200 Grad zurückschalten und Dampf ablassen (Tür 1 x aufmachen). Knusprig backen.

Triebmittel: Hefe

Stockgare: 12 Std.

Stückgare: 40-50 Min.

Am Backtag: 2 Std.

