

Sauerteigkruste XXL

Sauerteig:

400 g Waldstaudenroggen 1150

400 g Wasser

50 g Anstellgut

Kochstück:

180 g kochendes Wasser

60 g Waldstaudenroggen 1150

Hauptteig:

Sauerteig

Kochstück

1 kg Waldstaudenroggen 1150

480 g Wasser

(evtl. Hefe bei frischem
Sauerteig)

30 g Salz

1 TL Brotgewürz



ergibt ca. 2,3 kg Brot



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Sauerteig miteinander verrühren und **12-16 Stunden** abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Für das Kochstück Wasser kochen lassen und Mehl einrühren, **ca. 2 min.** kräftig rühren, danach abkühlen lassen.

Nun alle Zutaten für den Hauptteig, Sauerteig und Kochstück **ca. 6-7 min.** miteinander verkneten. Wenn der Sauerteig noch recht frisch angesetzt ist, ggf. Hefe zur Unterstützung mit einkneten.

In einer bemehlten Schüssel **ca. 1-1,5 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage mit reichlich Mehl (der Teig ist sehr klebrig) rund formen und mit dem Schluß nach unten in ein rundes, bemehltes Garkorbchen setzen.

Darin **ca. 1 Stunde** abgedeckt gehen lassen.

Backofen bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen und Rockcrok® Grillstein **ca. 30 min.** darin leer aufheizen. Nach der Gehzeit den heißen Rockcrok® mit dem Streufix kurz bemehlen und den Teig auf den vorgeheizten Stein stürzen.

Zunächst für **20 min.** bei **250 Grad** backen, danach auf **220 Grad** runterschalten und weitere **40-45 min.** fertig backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.