

Bauernkruste

700 g Wasser
10 g Hefe
1 EL Zuckerrübensirup
200 g Weizenmehl Typ 1050
250 g Dinkelmehl Typ 1050
200 g Weizenvollkornmehl
350 g Roggenmehl Typ 1150
1 TL Brotgewürz
2 EL dunklen Balsamico
20 g Salz



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Hefe und Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser auflösen
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Übrige Zutaten zugeben und verkneten
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig **2 Stunden** abgedeckt in der großen Edelstahl-Schüssel gehen lassen.

Anschließend mit etwas Mehl auf der Teigunterlage mehrfach falten und in den gefetteten Ofenmeister bzw. Zaubermeister legen.

Mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel bei **250 Grad Ober/Unterhitze 1 Stunde**.
backen. Anschließend ggf. **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.