

# Frankenkruste

520 g Wasser  
15 g Hefe  
1 TL Honig  
200 g Weizenmehl Typ 550  
200 g Dinkelmehl Typ 630  
180 g Weizenmehl Typ 1050  
180 g Dinkelmehl Typ 1050  
240 g Roggenmehl Typ 1150  
20 g Salz  
1 EL Balsamico, dunkel  
1 TL Brotgewürz



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

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

Alle übrigen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.  
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**, ggf. vorher mit dem Spatel grob vermischen)

Den Teig abgedeckt **ca. 1,5 - 2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der bemehlten Teigunterlage mehrfach falten, bis ein Laib entsteht.  
Diesen in den Ofenmeister setzen, mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und einem scharfen Messer einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel bei **240 Grad Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde** backen. Anschließend ohne Deckel **ca. 5-10 min.** nachdunkeln lassen.

Aus dem Ofenmeister nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.