

Weizen-Roggen-Kruste

440 g Wasser
1 TL Honig
10 g Hefe
220 g Weizenmehl 550
400 g Weizenmehl 1050
150 g Roggenmehl 1150
120 g Sauerteig
1,5 TL Salz



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

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

Restliche Zutaten einkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Teig in der mittleren Edelstahlschüssel **1,5 h** abgedeckt gehen lassen.

Danach auf der mit Mehl bestreuten Teigunterlage mehrfach falten, rundwirken und in den Ofenmeister setzen. Bemehlen und einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel bei **240 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 1 Stunde** backen, ggf. ohne Deckel noch einige Minuten nachdunkeln lassen.

Aus dem Ofenmeister nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.