

# Marktkruste (handgemacht)

- Donnerstag, März 01, 2018

<https://ketex.de/blog/marktkruste-handgemacht/>

-

*Nach etwas längerer Backpause musste mein Weizensauerteig mal wieder seine Arbeit verrichten. Da ich bei einem Bäcker gesehen hatte, wie er nur mit den Händen das Brot geformt hatte, ohne es in ein Garkörbchen zu legen, musste ich diese Vorgehensweise auch ausprobieren. Ich habe die Teiglinge - so wie er - nur in ein Bäckerleinentuch zu Gare gelegt. Der Teig sollte nicht zu feucht sein, sonst fließt er auseinander!*

## 1. Vorteig

- 55 g [Weizenmehl 550](#)
- 55 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

## 2. Sauerteig

- 55 g [Weizenmehl 550](#)
- 55 g Wasser
- 10 g [Weizen-Anstellgut](#)

Auch alles gut durchrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen.

## 3. Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 85 g [Roggenmehl 1150](#)
- 445 g [Weizenmehl 550](#)
- 320 g Wasser
- 14 g Salz
- 6 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges enzyminaktives Backmalz](#)

## 4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten. Danach den Fenstertest machen (ein

walnussgroßes Stück Teig nehmen und so auseinanderziehen, dass man fast die Zeitung dadurch lesen kann). Sollte der Teig vorher reißen, dann nochmals 5 Minuten kneten.

Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Jetzt den Teig in 2 Stücke teilen und sehr straff rundwirken. Die runden Teile in ein [Bäckerleinen](#) legen und 60 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen. Jetzt die beiden Teile in reichlich Roggenmehl wälzen und dicht aneinander auf einen [Schießer](#) legen. Kreuzweise einschneiden und die Brote bei 250° mit Schwaden in den Ofen einschießen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 190° herunterstellen und in noch weiteren 30 Minuten fertig backen.

---

-