

Goldkruste

- Montag, November 21, 2011

<https://ketex.de/blog/goldkruste/>

Zurück

Weiter

Im wahrsten Sinne des Wortes: dieses Brot ist eine "Goldkruste". Die Kruste ist durch das Wälzen im Sesam sehr, sehr knusprig. Der Sesam entzieht der Oberfläche durch die Gare erheblich Feuchtigkeit, und deshalb entsteht diese besonders rösche Kruste.

Es handelt sich hier um ein Dreikornbrot (Roggen, Weizen, Hafer), das relativ leicht nachzubacken ist. Wie gesagt: durch die rösche Kruste und den Sesambelag bekommt das Brot einen einmaligen Geschmack.

Das Brot stammt aus dem Buch "Brotland Deutschland, 2 Spezialbrote" von F. J. Steffen. Ich habe es auf haushaltsübliche Mengen heruntergerechnet und etwas verändert.

1. Sauerteig

- 125 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 100 g Wasser
- 25 g [Roggen-ASG](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Brühstück

- 125 g [Roggenschrot \(mittel\)](#)
- 40 g [Haferflocken](#) (kernige)
- 70 g Leinsamen
- 235 g heißes Wasser

Alle Zutaten mit dem heißen Wasser übergießen und 2-4 Stunden quellen lassen.

3. Hauptteig

(1 kg-Brot)

- Sauerteig
- Brühstück
- 60 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 250 g [Weizenmehl 550](#)
- 110 g Wasser
- 10 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten 4-6 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Jetzt den Teig rundwirken und dann lang stoßen. Mit Wasser abstreichen, in Sesam wälzen und in ein bemehletes [längliches Gärkorbchen](#) mit dem Schluß nach oben geben.

Bei 3/4 Gare auf ein Backblech oder einen [Schießer](#) legen (ich nehme dazu das [Super-Peel](#)). Mit einer Stipprolle über den Teigling fahren. 30 Minuten so liegen lassen und mit einer [Folie](#) abdecken.

Den Ofen auf 240° aufheizen. Beim Einschießen kräftig schwaden und 15 Minuten anbacken. Danach auf 190° herunterschalten und in 45 Minuten fertig backen.

Goldkruste

Im wahrsten Sinne des Wortes: dieses Brot ist eine "Goldkruste". Die Kruste ist durch das Wälzen im Sesam sehr, sehr knusprig. Der Sesam entzieht der Oberfläche durch die Gare erheblich Feuchtigkeit, und deshalb entsteht diese besonders rösche Kruste.

Es handelt sich hier um ein Dreikornbrot (Roggen, Weizen, Hafer), das relativ leicht nachzubacken ist. Wie gesagt: durch die rösche Kruste und den Sesambelag bekommt das Brot einen einmaligen Geschmack.

Das Brot stammt aus dem Buch "Brotland Deutschland, 2 Spezialbrote" von F. J. Steffen. Ich habe es auf haushaltsübliche Mengen heruntergerechnet und etwas verändert.

- Küchenmaschine
- längliches Gärkorbchen (für 1kg Brote)
- Schiesser (z.B. Super Peel)
- Folie

1. Sauerteig

- 125 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 100 g Wasser
- 25 g Roggen-Anstellgut (ASG)

2. Brühstück

- 125 g Roggenschrot (mittel)
- 40 g Haferflocken (kernige)
- 70 g Leinsamen
- 235 g heißes Wasser

3. Hauptteig (1kg Brot)

- Sauerteig
- Brühstück
- 60 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 250 g Weizenmehl 550
- 110 g Wasser
- 10 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Brühstück

1. Alle Zutaten mit dem heißen Wasser übergießen und 2-4 Stunden quellen lassen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten 4-6 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Jetzt den Teig rundwirken und dann lang stoßen. Mit Wasser abstreichen, in Sesam wälzen und in ein bemehltes längliches Gärkorbchen mit dem Schluß nach oben geben.
2. Bei 3/4 Gare auf ein Backblech oder einen Schieber legen (ich nehme dazu das Super Peel). Mit einer Stipprolle über den Teigling fahren. 30 Minuten so liegen lassen und mit einer Folie abdecken.
3. Den Ofen auf 240° aufheizen. Beim Einschießen kräftig schwaden und 15 Minuten anbacken.

Danach auf 190° herunterschalten und in 45 Minuten fertig backen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Brühstück, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-