

# Gewürz-Kruste

- Dienstag, Oktober 03, 2017

<https://ketex.de/blog/gewuerz-kruste-2/>

*Nach längerer Zeit wollte ich mal wieder ein stark ausgebackenes Brot mit einer etwas dickeren Kruste backen. Herausgekommen ist ein Brot, das zu gut 2/3 aus Weizenvollkornmehl besteht mit etwas Roggenmehl 1370. Ein "schmackiges" Brot, das durch das Brotgewürz noch im kräftigen Geschmack unterstützt wird. Es passt hervorragend zu einem würzigen Käse oder einem geräucherten Schinken. Marmelade ist wegen des Gewürzes nicht so gut dazu geeignet.*

*Wie gesagt, eine Mehlkombination, die ich so in der Vergangenheit noch nicht verbacken habe.*

## 1. Sauerteig

- 130 g [Roggenmehl 1370](#)
- 130 g Wasser
- 13 g [BIO-Roggenanstellgut](#)

Alles gut vermischen und dann 16-18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 110 g [Roggenmehl 1370](#)
- 465 g [BIO-Weizenvollkornmehl](#)
- 370 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g [Roggenmalz](#)
- 20 g [grobes Brotgewürz aus Österreich](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an.

Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsplatte oder auf ein ganz leicht bemehltes [Teigbearbeitungstuch](#) geben.

Rundwirken und dann in ein gut bemehltes [Garkörbchen](#) mit dem Schluß nach unten legen.

Anschließend 50 Minuten bei 30° (in der [Gärbox](#)) zur Gare stellen, bei Raumtemperatur entsprechend

länger.

Bei 270° für 15 Minuten mit Schwaden anbacken und dann weitere 45 Minuten bei 180° backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. So erhält man ein sehr gut ausgebackenes Brot mit einer röschen Kruste. Viel Spaß beim Nachbacken.

---

-