



# SAFTIGE DINKEL- JOGHURT-KRUSTE

## ZUTATEN:

- 325g Dinkelmehl 630
- 150g Roggenmehl 1150
- 115g Wasser
- 100g Joghurt
- 1TL Honig
- 2Eßl Apfelessig
- 0,5g Hefe

### Zur Herstellung des Kochstücks:

- 25g Dinkelmehl 630
- 125g Wasser
- 16g Salz

## FORM:

- Ofenmeister

## HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix´n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack´s an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

## ZUBEREITUNG:

**Kochstück herstellen;** dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebeesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Hefe, Joghurt, Apfelessig und Honig miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das abgekühlte Kochstück und das Mehl hinzufügen und ca 10min. kneten (ggf Fensterprobe machen).

Schüssel verschließen und 24h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 6-8h den Teig dehnen und falten.

Nach 24 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und vorsichtig zu einem Laib formen.

Ofenmeister bemehlen, Teigling hineingeben, bemehlen und einschneiden. Den geschlossenen Ofenmeister in den kalten Ofen geben und auf 230°C Ober-Unterhitze einstellen, 70min. backen.

Danach Brot aus dem Ofenmeister stürzen, Klopfrage machen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

## TIPP:

Wer nicht so lange auf das Brot warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.

Für eine extra dicke Kruste, die letzten 10min ohne Deckel weiterbacken.

ZUBEREITUNGSZEIT:	15MIN
KOCH/BACKZEIT:	60MIN
RUHEZEIT:	24H

