



Kreuzbrot mit Schrotkruste

Ein Rezept von BesondersGut
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Teig

360g Wasser, kühl
15g Rapsöl, raffiniert
8g Frischhefe
350g Weizen-Halbweissmehl
100g Hartweizenmehl
50g Weizen-Vollkornmehl, fein
10g Salz

Kreuzbrot mit Schrotkruste - Zubereitung

Teigzubereitung

Das Wasser, das Rapsöl und die Hefe in die Teigschüssel geben und alles gut vermischen. Dann die Mehle und das Salz zugeben und 8–10 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem eher weichen Teig kneten. Ideale Teigtemperatur: 21–23 °C.

Erste Teigruhe/Teig falten

Den Teig luftdicht bedeckt ca. 2 Stunden bei 21–23 °C reifen lassen. Nach 60 Minuten falten.

Formen/eindrücken/zweite Teigruhe

Den luftigen Teig – ohne ihn zu entgasen – mit Hilfe der Teigkarte und der glatten Seite nach unten auf die mit mittelfeinem Schrot bestreute Arbeitsfläche geben. Behutsam etwas flachdrücken und zu einer Kugel einschlagen. Mit der Naht nach unten auf ein Backpapier legen und 10 Minuten – mit einem Küchentuch bedeckt – entspannen lassen. Anschliessend mit einem Rollholz oder mit dem Stiel einer Holzkelle übers Kreuz und sehr tief eindrücken – bis sich die Teigteile beinahe trennen. Mit der soeben eingedrückten Seite nach unten – die eigentliche Naht ist jetzt oben – in einen mit etwas Schrot bestreuten Gärkorb oder eine mit einem Küchentuch ausgelegte Schüssel legen. Den Gärkorb 30–45 Minuten unbedeckt bei 6 °C in den Kühlschrank stellen.

Alternativ kannst du den Teigling nach dem Eindrücken auf dem Backpapier lassen und – mit einem Küchentuch bedeckt – gehen lassen. Seine Form wird viereckiger ausfallen, da er nicht vom runden Gärkorb gestützt wird.

Einschneiden/Backen

Das Kreuzbrot vorsichtig auf ein Backpapier stürzen (falls es nicht schon dort ist!). Anschliessend im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 15 Minuten bei 250 °C mit Dampf backen. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen. Dann weitere 25–30 Minuten bei 230 °C fertig backen. Für ein besonders knuspriges Brot die Ofentüre während den letzten 5 Minuten regelmässig kurz öffnen.

Dieses Brot eignet sich perfekt zum Backen im Gusseisentopf!