

BAUERNKRUSTE

Posted on 26. März 2017 by cookieundco



Categories: [Brot](#), [Brot im Topf](#), [Brot mit Sauerteig](#), [Einfache Brotrezepte](#), [Thermomix](#), [veganes Brot](#)

Tags: [backen](#), [Brot](#), [einfach](#), [Hefe](#), [Mischbrot](#), [Roggen](#), [Sauerteig](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [vegan](#)



Heute habe ich für euch ein Rezept für eine leckere Bauernkruste.

Ein sehr leckeres und knuspriges Mischbrot, dass ganz unkompliziert in der Zubereitung ist und keiner großen Vorbereitung bedarf, wie zum Beispiel einen Vorteig oder Sauerteig.

Manchmal muss eben auch mal spontan ein Brot her... ????

Trotzdem wird es wunderbar locker und knusprig. Der Aufwand hält sich dabei in Grenzen, ihr müsst nur ungefähr eine Stunde Gehzeit einplanen und dann ab in den Ofen...

Weitere leckere Brot- Rezepte findet ihr [hier](#)...





Zutaten:

- 270g Weizenmehl Type 1050
- 180g Roggenmehl Type 1150

- 300g Weizenmehl Type 550
- 350g Wasser, lauwarm
- 15g Hefe, frisch
- 60g ASG = Sauerteig aus dem Kühlschrank (Alternativ: 2El [Sauerteigextrakt*](#) + 40g Wasser + 2g Hefe)
- 15g Rübensirup
- 20g Öl (z.B. Raps- oder Olivenöl)
- 1 El Aceto Balsamico oder Weißweinessig
- 1 Tl [Backmalz*](#)
- 3 Tl Salz

Zubereitung:

- Ofenmeister/ Tontopf für Brot o.ä. vorher leicht einfetten und evtl. mit etwas Mehl ausstreuen.
- Die Hefe, das ASG (oder Sauerteigextrakt mit Wasser) und den Sirup mit dem lauwarmen Wasser in einer Rührschüssel auflösen. **Thermomix:** 2 Min./37°C/ Stufe 2 mischen.
- Alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel geben und ca. 5 - 8 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer mit dem Knethacken kneten. **Thermomix:** 5 Minuten auf Teigknetstufe verkneten lassen.
- Den Teig in einer geölten Schüssel 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Er sollte sein Volumen dabei ungefähr verdoppelt haben.
- Nach der Gehzeit wird der Teig auf einer leicht bemehlten Teigunterlage/ Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Brotlaib formen, in dem ihr ihn so oft wie einen Briefumschlag zusammenfaltet, bis ein Brotlaib entstanden ist. Dabei bitte aufpassen, das nicht allzu viel Luftbläschen im Teig zerstört werden.
- Den Brot - Teigling großzügig in Mehl wälzen und in den Ofenmeister legen,
- dann das Brot wie gewünscht einschneiden und den Deckel vom Topf schließen.
- Dann backt ihr das Brot für 70 Min. im nicht vorgeheizten Backofen (unterster Einschub) bei 230°C Ober-Unter-Hitze (Alternativ 210°C Heißluft, 2. Einschub von unten) und anschließend weitere 5-10 Minuten ohne Deckel bis zur gewünschten Knusprigkeit und Bräune weiter (mit Sichtkontakt!).
- Nach dem Backen nehmt ihr das Brot aus Ofenmeister und lasst es auf einem

Kuchengitter abkühlen.





♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥

*Affiliatlink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.