

RUSTIKALE MALZKRUSTE - KNUSPRIGES MISCHBROT MIT LECKEREM AROMA

Posted on 8. Mai 2017 by cookieundco



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

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



Heute habe ich für euch wieder ein leckeres Brotrezept...für eine rustikale Malzkruste.

Diese Malzkruste erhält ihren leckeren malzigen Geschmack, durch die Zubereitung mit Malzbier. Er hält sie sich aber eher im Hintergrund, da nicht die gesamte Flüssigkeit in Form von Malzbier zugesetzt wird.

Wer einen kräftigeren Malzgeschmack bevorzugt, kann gerne auch das gesamte Wasser für den Teig durch Malzbier ersetzen, allerdings schmeckt mir das dann nicht ganz so gut. Daher habe ich bisher meist Brotrezepte mit Malzbier vermieden, da sie für mich immer einen eigentümlichen Geschmack hatten. Bis ich vor einiger Zeit ein Brotrezept kennen lernte, in dem nur ein Teil der Flüssigkeit mit Malzbier zugefügt wird. Dies fand ich sehr lecker und es inspirierte mich zu meinem Rezept. Das von mir verwendete Malzbier war außerdem nicht ganz so süß, daher bestimmt natürlich auch das verwendete Malzbier den Geschmack. Ich hatte das Malzbier des Herstellers Lammsbräu aus dem Bioladen.

Der Teig kann auch sehr gut über Nacht im Kühlschrank gehen, statt den 60 Min., wie im Rezept angegeben. Dadurch wird die Malzkruste noch aromatischer und braucht dann morgens nach dem formen und weiteren 30 Minuten Gehzeit nur noch gebacken werden. Schon steht ein lockeres, knuspriges und schmackhaftes Brot auf dem Tisch. Weitere schmackhafte Brot-Rezepte findet ihr übrigens [hier](#)...

Diese Vorgehensweise finde ich immer besonders praktisch und lecker. Egal für welche Variante ihr euch entscheidet, probiert dieses Rezept unbedingt mal aus...????





Zutaten:

- 275g Weizenmehl Type 1050
- 225g Roggenmehl Type 1150
- 200g Weizenmehl Type 550
- 250g Malzbier, Zimmertemperatur
- 200g Wasser
- 10g Hefe, frisch
- 30g ASG ([Rezept hier](#)) **oder** 10g [Sauerteigextrakt*](#)+ 20g Wasser
- 15g neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- 20g Aceto Balsamico oder Weißweinessig
- 1,5 Tl [Backmalz*](#)
- 3 Tl Salz

ASG = Sauerteig ist aus dem Kühlschrank. Eine Anleitung, um Sauerteig zu züchten findet ihr [hier](#).

Zubereitung:

1. Ofenmeister (Brottopf aus Ton) o.ä. vorher leicht einfetten und evtl. mit etwas Mehl ausstreuen.
2. 10g Hefe, 30g ASG (oder 10g Sauerteigextrakt + 20g Wasser) und 80g Weizenmehl Type 550 mit den 250g Malzbier in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Mischung für 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Mischung schäumt.
Thermomix: Zutaten in den Mixtopf geben, für 2 Min./ 37°C/ Stufe 2 mischen, im Mixtopf für 20-30 Minuten gehen lassen.
3. Alle weiteren Zutaten (200g Wasser, 120g Weizenmehl Type 550, 225g Roggenmehl Type 1150, 275g Weizenmehl Type 1050, 20g Aceto Balsamico oder Weißweinessig, 1,5 Tl Backmalz, 3 Tl Salz, 15g Öl) hinzufügen und ca. 5 - 8 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer (mit dem Knethacken) gründlich verkneten. **Thermomix:** 5 Minuten / Teigknetstufe verkneten lassen.
4. Den Teig abgedeckt in einer leicht geölten Schüssel für 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. (Oder über Nacht im Kühlschrank.) Er sollte sein Volumen dabei ungefähr verdoppelt haben.
5. Nach der Gehzeit wird der Teig auf einer leicht bemehlten Teigunterlage/ Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Brotlaib geformt, 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.
6. Den Brot - Teigling großzügig in Mehl wälzen und in den Topf legen. Diesen mit dem Deckel schließen.
7. Nochmals für ca. 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 230°C Ober-Unter-Hitze (Alternativ 210°C Heißluft) vorheizen.
8. Nach der Gehzeit den Teigling wie gewünscht einschneiden und den Deckel des Topfes wieder schließen.
9. Dann backt ihr das Brot für etwa 60 Min. im 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!).
10. Nach dem backen nehmt ihr das Brot aus dem Ofenmeister und lasst es auf einem Kuchengitter abkühlen.







Viel Spaß beim nachbacken! ♥

*Affiliatelink 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. ♥