

# SCHNELLES BAUERNKRÜSTCHEN

*Posted on 26. Mai 2017 by cookieundco*



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

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



Heute habe ich für euch mal wieder ein Brotrezept. Diesmal für ein schnelles Bauernkrüstchen. Das Rezept geht schnell und kommt trotzdem mit recht wenig Hefe aus.

Nach 30 Minuten Gehzeit kann es schon gebacken werden. Dennoch geht es wunderbar auf, bekommt eine lockere Krume und eine knusprige Kruste. Manchmal ist so ein schnelles Rezept einfach praktisch. Auch wenn ich sonst eher ein Fan von längerer Teigführung bin, bin ich manchmal auch froh, auf so ein schnelles Rezept zurück greifen zu können.

Die Zubereitung ist unkompliziert und gelingt sicher. Besondere Zutaten braucht ihr für das Brot auch nicht, so dass die meisten Brotbäcker unter euch diese Zutaten wahrscheinlich immer im Haus haben werden.

Ich finde auch, dass dieses Rezept ein schönes Rezept für Brot-back-Anfänger ist, eben einfach und unkompliziert, mit einem leckeren Ergebnis.

Ich habe aus diesem Rezept auch schon ein größeres Brot gebacken. Wenn ihr die Zutaten mal 1,5 nehmt, erhaltet ihr ein schön großes Brot, das noch in den Ofenmeister passt. Bei uns reichen die Brote nie lange, daher ist es für mich meist praktischer, gleich eine Nummer größer zu backen.





## Zutaten:

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 310 -320g Wasser, lauwarm
- 30g ASG ([Rezept hier](#)) **oder** 10g [Sauerteigextrakt\\*](#) + 20g Wasser
- 10 g Hefe, frisch
- 1 Ei Öl
- 2 TL Salz
- 1TI Rübensirup
- 1 TI [Backmalz\\*](#)

Optional:50g Röstzwiebeln am Ende der Knetzeit mit einarbeiten.

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

## Zubereitung:

1. Römertopf o.ä. (Tontopf zum brotbacken) leicht einfetten und evtl. mit etwas Mehl austreuen.
2. Den Ofen auf 50°C vorheizen.
3. Die 10g Hefe, 30g ASG (oder 10g [Trockensauerteig\\*](#) mit 20g Wasser) und den 1 TI Sirup mit (zunächst) 310g Wasser in einer Rührschüssel auflösen. **Thermomix**: 2 Min./37°C/ Stufe 2 mischen.
4. Alle weiteren Zutaten (300 g Weizenmehl, 200 g Roggenmehl, 1 Ei Öl, 2 TL Salz , 1TI Rübensirup,



- 1 Tl **Backmalz\***) 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.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Teigunterlage/ Arbeitsfläche zu einem Brotlaib formen, in dem ihr ihn so oft wie einen Briefumschlag zusammenfaltet, bis ein Brotlaib entstanden ist und in den Römertopf legen. Mit dem Deckel verschließen und...
  6. ...in den auf 50 °C vorgeheizten Ofen geben. Ofen ausschalten und den Teigling darin für 30 Min. gehen lassen.
  7. Anschließend nach Wunsch mehrmals einschneiden und für
  8. 60-70 Min. im kalten Ofen für bei 230°C Ober-Unter-Hitze (alternativ 210°C Heißluft) backen. (Stoneware wie immer unterster Einschub) Für die letzten 5 -10 Min. den Deckel entfernen.
  9. Nach dem backen nehmt ihr das Brot aus Römertopf 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. ♥