

Krustenbrot alla Gramue

Thema:	aus der Backstube von „Gramue“
Saison:	Brot hat immer Saison
Besonderheit:	einfach und mit einer tollen Kruste
Zu Beachten:	günstig in der Zubereitung

Zutaten / Einkaufsliste (für einen ca. 1,3 kg schweren Brotlaib)

250 g	Weizen-Vollkornmehl
250 g	Weizenmehl
300 g	Roggenmehl
25 g	Hefe (frisch)
2 TL	Honig
15 g	Salz
3 EL	Olivenöl (ca. 20g)
1 EL	Balsamico-Essig
500 ml	Wasser (lauwarm)



Zubereitung

Die Hefe in 500ml lauwarmen Wasser auflösen. Währenddessen alle anderen Zutaten vorbereiten und dann gemeinsam mit dem Wasser-Hefe-Gemisch zu einem geschmeidigen Teig kneten (mit der Hand). Der Teig darf nicht mehr an den Fingern kleben bleiben. Mit etwas Mehl stauben und in einer Schüssel (zugedeckt) für ca. 1-2 Stunden (an einem warmen Ort) gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 20-30 mal falten und in einen runden Laib formen. Den Laib in einen Gusseisenform geben, einschneiden (in unserem Fall runde Kreise) und anfeuchten.

Währenddessen das Backrohr auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen und das Brot für ca. 55 min mit Deckel backen. Danach den Deckel entfernen und nochmals für ca. 5-10 Minuten offen fertigbacken. Das Brot aus der Form nehmen (am Boden klopfen – wenn es richtig hohl klingt, ist es fertig gebacken), mit etwas Wasser noch einpinseln und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

