

# Oberhausener Kumpelkruste

(aus der RW)

*260 g Wasser, 260 g Malzbier,  $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe, 1 TL Zucker alles im Thermomix bei 37° C/ 3 Minuten/ Stufe 1 vermischen*

*400 g Weizenmehl 1050, 350 g Roggenmehl 1150, 1 geh. TL Backmalz, 2 TL Trockensauer, 3 geh. TL Salz*

*alles im Thermomix (oder Küchenmaschine) 5 Minuten verkneten*

*Auf einer leichtbemehlten Arbeitsfläche 2 Brotlaibe formen und in den mit Backtrennmittel ausgestrichenen Zaubermeister oder Römertopf geben - bemehlen und einschneiden.*

*Deckel auflegen - 30 Minuten ruhen lassen - dann in den kalten Backofen unterste Schiene (auf einem Rost) bei 250° C Ober/Unterhitze ca. 50 - 60 Minuten backen.*

*Ich backe das fertige Brot dann nochmals für 8 - 10 Minuten bei Umluft 180° C nach - dadurch bekommt es noch eine schönere Kruste.*