

Oberpfälzer-Schloßkruste

(aus der RW)

320 g Malzbier, 320 g Wasser, 1 Würfel Hefe, $\frac{1}{2}$ TL Zucker bei 37° C im Thermomix 3 Minuten Stufe 2 verrühren

580 g Roggenmehl 1150, 400 g Dinkelmehl 630, 2 TL Trockensauer, 1 EL Apfelessig, 3 TL Salz, 1 TL Brotgewürz

alles zusammen in den Thermomix - ich nehme die Küchenmaschine, da die Menge meines Erachtens zu groß ist für den TM - alles 8 Minuten kneten lassen

Teig aus der Maschine holen und 10 x falten (stretch & fold)

Im großen Zaubermeister oder einem Römertopf (Backtrennmittel nicht vergessen) - mit Mehl bestäuben und einschneiden

Deckel drauf und in den kalten Backofen unterste Schiene auf einem Rost bei 220° C Ober/Unterhitze ca. 75 Minuten backen - 10 Minuten vor Ende der Zeit den Deckel abnehmen und weiterbacken lassen.

Das Brot wird sehr knusprig....

Guten Appetit