

Rustica

(Eigenkreation)

Erster Tag nachmittags:

30 g Anstellgut, 120 g Roggenmehl je halb 1150 und VKM, 160 g Wasser

miteinander vermischen und mindestens 12 besser 16 Stunden reifen lassen

Backtag morgens:

in 340 g Wasser einen halben Würfel Hefe auflösen

600 g Mehlmischung wie oben, 100 g Backsaaten, 2 TL Salz, 1 ½ TL Backmalz,

alles in die Küchenmaschine und 6 Minuten auf geringer Stufe verkneten

eine 3/4 Stunde abgedeckt ruhen lassen

aus der Schüssel mit geölten Händen den Teig herausholen und 6-8 x falten und zu einem Brot formen

in den großen Zaubermeister (eingefettet und bemehlt) legen und mit Deckel in den kalten Backofen stellen - 240° C Ober-Unterhitze einschalten und 60 Minuten backen (Klopfprobe)

Gutes Gelingen