



Moerser Krüstchen

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 405, o. Ä.

500 g Roggenmehl Type 997, o. Ä.

700 ml Wasser, lauwarm

2 Pck. Trockenhefe, je 7 g oder 1 Würfel Frischhefe

1 Pck. Sauerteig, (z. B. 75 g Seitenbacher o.Ä.)

4 TL, gehäuft Meersalzflocken oder entsprechend weniger Speisesalz

Etwas Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen, beim Salzen ggf. zwischendurch abschmecken, da Meersalz weniger intensiv ist als Speisesalz. Nach dem Vermengen aller Zutaten den Teig mindestens 5 Minuten mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen nun 45 bis 60 Minuten ruhen lassen.

Im Anschluss den Teig nochmals von Hand auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit feuchten Händen kurz kneten, anschließend in eine Form bringen. Dazu eignet sich u. a. auch eine mit Backpapier ausgelegte Springform. Die Oberfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig in der Form nochmals etwa 45 - 60 Minuten gehen lassen (wer Zeit hat, sollte sie sich nehmen und dem Teig 90 Minuten Gehzeit gönnen). Wenn sich breite Risse gebildet haben und sich der Teig fast verdoppelt hat, sollte er zum Backen bereit sein.

Die Backzeit kann je nach Gerät und Methode variieren. Im heißen Backofen etwa 40 Minuten bei 220 °C Ober-/Unterhitze die ersten 15 Minuten davon schwaden - also mit einer Wasserschale zusammen backen. Diese nach 15 Minuten herausnehmen. Alternativ 15 Minuten im Dampfgarer garen lassen und im Anschluss in den Ofen schieben, auch feuchte Heißluft wird von manch einem Gerät angeboten). Sobald die Kruste dunkelbraun ist, sollte das Brot durchgebacken sein. Wer eine hohe Backform nutzt, sollte den Gargrad mit einem Stäbchen prüfen.