

Blaubeer-Krustenbrot mit Wacholder

T. Grandits



Zutaten

280 g Weizenmehl
 50 g Roggenmehl
 8 g Salz
 15 g Hefe
 250 ml Blaubeersaft,
 lauwarm
 80 ml Wasser, lauwarm
 10 g Wacholder,
 gemahlen
 Gusseiserne Auflaufform
 mit Deckel

Zubereitung

Blaubeersaft und Wasser mischen und Hefe darin auflösen. Die restlichen Zutaten vermischen, Blaubeersaft dazugeben und mit einem Kochlöffel rasch zu einem Teig verarbeiten. Die Teigschüssel mit Folie und einem Teller dicht abdecken. Den Teig 12-18 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken und die Enden nach innen rund einschlagen. 15 Minuten gehen lassen. Nun einen runden Laib formen und in die Mitte eines stark bemehlten Küchentuchs setzen. Laib mit Mehl bestäuben und die Enden des Tuchs darüber inschlagen. Nochmals 1-2 Stunden gehen lassen. Das Gerät auf Heissluft 230 °C vorheizen und die Gusseisenform darin erhitzen. Form herausnehmen und den Laib auf einen Schlag in die Form stürzen. Mit Deckel 30 Minuten backen, dann Deckel entfernen und 20 Minuten backen. Brot zum Abkühlen auf ein Gitter setzen.



Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

50 Minuten | Heissluft 230 °C