

Meisterkruste aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 1 Packung Trockenhefe (oder 1/2 Hefewürfel)
- 1 TL brauner Zucker
- 500 g lauwarmes Wasser
- 1 Pckg. Seitenbacher Sauerteig (bekommst du bei Edeka)
- 220 g Alpenroggenmehl (du kannst auch Roggenmehl Typ 1150 nehmen)
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 300 g Weizenmehl Typ 405
- 3 TL Salz
- 2 TL Brotgewürz optional
- 1 TL Backmalz - [hier anschauen](#)

Zubereitung:

- Hefe, Zucker und Wasser in den TM geben und 3 Min./37 Grad/Stufe 2 verrühren
- Nun restliche Zutaten hinzugeben und im TM Teigknetstufe/5 Min. kneten lassen
- eine große Schüssel vorbereiten und leicht mit Rapsöl einfetten
- Teig in die Schüssel geben und den Teigling darin solange wälzen bis der Teigling rundherum mit Öl eingerieben ist. Nun die Schüssel abdecken und den Teigling 1 Stunde ruhen lassen.
- nach dem Ruhen, den Teigling auf die fein bemehlte Teigunterlage gleiten lassen und den Teigling 10 x falten bis ein schöner Teiglaib entsteht.
- reibe deinen Zaubermeister hauchfein mit Rapsöl aus und bestäube diesen noch ein wenig mit Mehl dem Streufix
- nun den Teigling in den Zaubermeister legen und den Teigling mit dem Streufix mit Mehl bestäuben. Ritze nun ein Muster ein - ganz nach deinem Belieben.
- Lege den Deckel auf und gib den Zaubermeister in deinen aufheizenden Backofen
- 220° Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten - bitte bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.
- Nach dem backen das Brot sofort aus dem Zaubermeister herausholen und auf dem Kuchengitter mit Füßen abkühlen lassen (Kuchengitter mit Füßen ist deswegen wichtig, da der heiße Dampf nach unten entweichen kann und sich nicht gleich wieder auf die Kruste niederschlägt und die Kruste dadurch latschig macht) Brot gut auskühlen lassen bevor du es anschnidest.