

## Sauerteigbrot – „Stif2-Kruste“

### Sauerteig 1

60 g Roggenmehl Type 960  
 60 g warmes Wasser  
 etwa 10 g Anstellgut

### Sauerteig 2

*Sauerteig 1*  
 100 g Roggenmehl Type 960 oder Dinkel- oder Weizenmehl  
 50 g warmes Wasser

### Brühstück

75 g Brotbrösel oder Haferflocken, -kleie, oder Buchweizenmehl ...  
 200 g Wasser  
 15 g Salz

### Hauptteig

*Sauerteige*

*Brühstück*

360 g Mehl (Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550 ... )  
 200 g Mehl (Roggenmehl od. Vollkornmehl/Dinkel, Weizen, Emmer, Einkorn od. Ruchmehl ... )  
 etwa 160 bis 200 g Wasser – je nach Mehlauswahl

## Zubereitung:

### 1. Sauerteig 1

Die Sauerteigzutaten vermengen und etwa 6 Stunden reifen lassen.

### Sauerteig 2

Sauerteig 1 und die restlichen Zutaten vermengen und etwa 8 bis 10 Stunden reifen lassen.

### 2. Brühstück – Salz und die ausgewählten Zutaten in der Teigschüssel mit kochendem Wasser übergießen, zügig vermischen.

Abgedeckt etwa ½ bis 1 Stunde quellen lassen.

### 3. Teig

Sämtliche Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und etwa 8 Minuten auf Stufe 2 zu einem mittelfesten, straffen Teig kneten / **Dinkelmehl kürzer kneten!**

### 4. Teig abdecken und etwa 3 Stunden reifen lassen.

### 5. Teig rundwirken und zu einem straffen runden Laib formen.

In einem gut bemehlten Gärkorb mit dem Schluss (= die Nahtstelle vom Formen) nach oben etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

6. Backofen auf 230 ° C vorheizen.

Wenn vorhanden, einen passenden Gusseisentopf mit Deckel (etwa 25 cm Ø) hineinstellen.

7. Den Laib mit dem Schluss nach oben in den aufgeheizten Gusseisentopf stürzen, evtl. tief einschneiden und abdecken.

**oder**

auf ein Backblech mit Backpapier stürzen und evtl. tief einschneiden.

8. Im heißen Backofen 15 Minuten bei 230 ° C, dann 45 bis 50 Minuten bei 200 ° C mit Dampf (z.B. beim Einschieben die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

**Dampf bildet sich auch im geschlossenen Gusseisentopf – der Deckel wird dann etwa nach Hälfte der Backzeit abgenommen.**

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.