



Bierkruste

im Emaillierten Gusseiserner Topf

Das brauchst du dafür:

2-stufiger Roggen-Sauerteig

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 20 g Roggen- Anstellgut

Roggen- Sauerteig

- 250 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenmehl 997
- 5 g frische Hefe
- 220 g Schwarzbier, alternativ Bier nach eigenem Geschmack oder auch Malzbier
- 12 g Salz
- 2 TL Zuckerrübensirup (falls Malzbier genommen wurde)
- 20 g Butter

So wird's gemacht:

2-stufiger Roggen – Sauerteig

- Das Anstellgut in 50 g Wasser auflösen und 50 g vom Mehl unterrühren.
- Den Teig 9 – 10 Stunden zugedeckt gehen lassen
- Das restliche Wasser und Mehl unterrühren und weitere 10 – 12 Stunden gehen lassen .

Hauptteig:

- Alle Zutaten , außer Butter und Salz, kommen zusammen in die Schüssel der Teigmaschine und werden 5 Min. auf der kleinsten Einstellung geknetet.
- Anschließend weitere 5 Min. auf höchste Stufe für Hefeteige kneten.
- Danach Salz zugeben und weiter 5 Min. kneten.
- In den letzten 3 Min. die Butter nach und nach zugeben.
- Den Teig in die leicht geölte Edelstahlrührschüssel geben und darin ein paar mal falten und rundwirken (immer äußerer Rand nach oben ziehen und zur Mitten hin falten – ringsherum)
- Nach 1 Stunde und 2 Stunden kann er dann nochmal gefaltet werden, wie am Anfang.
- Anschließend wird der Teig auf die bemehlte Teigunterlage gegeben und nochmal vorsichtig gefaltet und umgedreht. Dann wirkt man ihn noch etwas rund, indem man den Teigling mit den Handflächen seitlich auf der Teigunterlage dreht.
- Den Teigling mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb legen und mit einem Tuch nochmal 90 – 120 Min. gehen lassen. Nach 70 - 90 Min. den Emaillierten Guss Topf in den Backofen stellen und auf **250 °C Ober –/ Unterhitze** vorheizen.
- Den Teigling vorsichtig vom Gärkorb in den heißen gusseisernen Topf stürzen und bei **250 °C für 15 Min.** backen, dann den Backofen auf **220 °C** runterstellen und weitere **35 – 40 Min zu Ende backen.**
- Zum Schluss das Brot aus dem Topf stürzen und auf dem Auskühlgitter abkühlen lassen