

Ackerkruste

Zutaten für 2 Stück à 855 g:

Teig:

1000 g	Backmischung Ackerkruste vom Häussler Acker
ca. 700 g	Wasser
10 g	Hefe

ca. 1.710 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in eine geölte Wanne geben und für den besseren Stand von allen Seiten einfallen. Den Teig nach dem Einfallen 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößert haben.

Anschließend den Teig in zwei 855 g Stücke ausformen und in ein mit Roggenmehl gestaubtes Gärkörbchen legen. Die Brote mit Gärfolie abdecken und ca. 40 – 60 Minuten reifen lassen. Dann nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 210 °C 35 Minuten

tipp

Mit Wasser besprühen oder bestreichen und mit Bezelsalz sowie Kümmel bestreuen.