

Gutes aus dem Kloster: Schierlinger Roggenkruste

70 gr. „RESI“ (triebfähiger Sauerteig)
170 gr. Roggenmehl Typ 1150
1 Prise Salz
200 ml Wasser *in einer Schüssel gut vermischen und ca. 12-18 Stunden an einem warmen Ort zugedeckt reifen lassen.*
(Mindestens bis der Teig aufgegangen ist und wieder zusammenfällt)

Nach der Ruhezeit:

210ml warmes Wasser
20 gr. Hefe
½ TL Zucker *miteinander verrühren.*

245 gr. Roggenmehl
100 gr. Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
15 gr. Backmalz
7 gr. Brotgewürz (oder mehr oder weniger)
16 gr. Salz

gut vermischen.



Vorteig

15 gr. Butter
Hefezuckerwasser *zum Mehlgemisch geben und mit dem Kneithaken mindestens 10 Minuten verkneten, dann eine halbe Stunde ruhen lassen.*

Danach mit viel Mehl einen Laib formen und ins Gärkörbchen geben. 2-4 Stunden gehen lassen, bis der Teig deutlich größer geworden ist. Inzwischen kann auch der Römertopf gewässert werden.

Den Römertopf ausleeren und mit Deckel in den noch kalten Ofen stellen. 20 Minuten auf 240° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Wenn der Topf heiß ist, den Brotteig in den Römertopf kippen, sofort zudecken und 30 Minuten auf 240° backen, weitere 10 Minuten auf 220°. Nach insgesamt 40 Minuten nachschauen und eine Druck- und Klopfprobe machen (sollte hohl klingen und nicht ganz weich sein). Evtl. in 5-10 Minutenschritten Zeit zugeben. Nach dem Backen sofort auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen (vorsichtshalber nochmal von unten einen Klopfprobe machen).