

## Rezept

# Veganes Krustenbrot

Ein Rezept von Veganes Krustenbrot, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Weizen- oder Dinkelvollkornmehl	<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Brot (etwa 30 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem Zucker in 450 ml lauwarmem Wasser anrühren. Mit dem Salz zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts sehr gründlich durchkneten.
2. Den Teig in der Schüssel zugedeckt etwa 8 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Dann gründlich durchkneten, weitere 4 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und erneut etwa 4 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
3. Dann den Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 230 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal durchkneten und auf dem Backblech zu einem ovalen Laib formen. Die Hände in Wasser tauchen und den Laib schön glatt formen.
4. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben. Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Das Brot etwa 15 Minuten backen.
5. Dann die Temperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) zurückschalten und das Brot weitere 45 Minuten backen. Dabei etwa alle 10 Minuten mit etwas Wasser befeuchten (dafür am besten einen Wassersprüher verwenden).
6. Das Brot mit einem doppelt gefalteten Geschirrtuch aus dem Ofen holen und den Klopfest machen: mit den Fingerknöcheln auf die Unterseite klopfen. Klingt das Brot im Inneren hohl, ist es fertig gebacken. Ansonsten noch einmal etwa 10 Minuten backen und den Klopfest wiederholen. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollkommen auskühlen lassen.