



## R e z e p t

### Bauernkruste

#### Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Rübenkraut
- 300 ml lauwarmes Wasser (evtl. etwas mehr)
- 2 TL Salz
- 1 TL Backmalz
- 1 Messerspitze Bockshornklee oder Schabzigerklee
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 400 g Weizenmehl, Type 550
- 100 g Weizenmehl, Type 1050
- 60 g Roggenmehl, Type 1150

#### Zubereitung

- Im lauwarmen Wasser das Rübenkraut und die Hefe auflösen. Alle trockenen Zutaten in die große Rührschüssel geben.
- Wenn sich auf der Hefe eine Schaumkrone gebildet hat, die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten gießen. Jetzt auch das Öl zugeben.
- Alles sehr gut mit der Maschine durchkneten. (Ggf. etwas Mehl nachgeben.)
- Teig in eine leicht bemehlte Schüssel mit Deckel füllen und mindestens 1 Stunde gehen lassen (z.B. mit Gärstufe im Ofen).
- Danach den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche 10 x zusammenfalten und danach mit dem Schluss nach oben in ein ebenfalls bemehltes Gärkorbchen legen. Mit einem Tuch zudecken.
- Pizzastahl in den Ofen legen (unterste Schiene) und Ofen auf 240°C vorheizen.
- Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, den Teig direkt aus dem Korbchen auf den Pizzastahl stürzen, sofort einschneiden und 40 Minuten backen.