

# ROTE KRUSTE

1 saftiges rotes Brot mit roten Beeten! TE 1090, TA 184

<p><b>SAUERTEIG / LM</b></p> <p>130 g Dinkelvollkornmehl          90 g Wasser warm          13 g Anstellgut Roggen          oder          200 g Lievito Madre aktiv</p>	<p>Alles mit dem Löffel oder per Hand vermengen und abgedeckt 10-12 Stunden reifen lassen</p> <p>LM (80 g Weizenmehl, 80 Lievito Madre und 40 g Wasser warm vermengen und 6-10 Stunden reifen lassen)</p>
<p><b>ROTE RÜBEN</b></p> <p>ca. 300 g rote Beete gekocht          30 g Wasser</p>	<p>Alles pürieren</p>
<p><b>HAUPTTEIG</b></p> <p>Sauerteig, Rote Beete          270 g Weizen- oder Dinkelmehl 700 (1150)          100 g Roggenvollkornmehl          160 g Wasser          3 g Frischhefe          11 Salz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles vermengen und einen glatten Teig schlagen.</li> <li>• 90 Min. Gare, nach 30 und 60 Min. dehnen und falten</li> <li>• Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und lang/rund formen und in einen bemehlten Garkorb setzen</li> <li>• 50 Min. Gare</li> <li>• Backrohr vorheizen auf 250 Grad</li> <li>• Brot aufs Blech stürzen, einschneiden, mit Dampf in den Ofen.</li> <li>• Nach 10 Min. Dampf ablassen (Tür 1 x aufmachen) und auf 200 Grad zurück schalten.</li> <li>• ca. 50 Min. fertig backen.</li> </ul>

Triebmittel: Sauerteig, Hefe  
 Stockgare: 90 Min.  
 Stückgare: 50 Min.  
 Am Backtag: 3,5-4 Std.

