

RUSTIKALE LANDKRUSTE AUS DEM KASTEN

Posted on 15. September 2018



Heute habe ich für euch ein kräftiges und rustikales Mischbrot mit Roggenvollkornanteil und Sauerteig: Eine rustikale Landkruste aus der Kastenform. Eher unspektakulär aber sehr saftig, mit langer Frischhaltung sowie einem milden, leckeren Aroma...



Die Zubereitung ist nicht allzu anspruchsvoll, da kein Brotlaib geformt werden muss und die Gehzeit sich am Backtag auch in Grenzen hält. Für uns ist es ein schlichtes, sättigendes und leckeres Alltagsbrot. Also ideal, um leckere Pausenbrote für Schule oder Büro zu schmieren. Beim Belag könnt ihr euch dafür dann austoben, denn die rustikale Landkruste passt eigentlich zu jedem herzhaften Belag.

Etwas Vorbereitung Bedarf es bei diesem Rezept zwar schon. Aber der Aufwand für alle Vorbereitungen beträgt vielleicht gerade mal 10 Minuten. Der Rest ist quasi nur Steh- und Reifezeit, bei der ihr keine weitere Aufgabe habt und somit nichts weiter machen braucht. Am Backtag geht es dafür relativ flott. Okay, jetzt auch nicht super schnell, aber eine maximale Gehzeit von 3 Stunden finde ich noch moderat. Da gibt es noch ganz andere Rezepte. ;-) Dank des Quellstücks aus geröstetem und gemahlenem Altbrot erhält dieses Brot ein leckeres Aroma, wird sehr saftig und

hält sich lange frisch. Der Sauerteig sorgt neben der Teiglockerung ebenfalls für ein tolles Aroma. Ich habe mein Anstellgut vom Roggensauerteig verwendet, das bekanntlich ja eh etwas kräftiger schmeckt als ein eher milder Weizensauerteig.

Hier findet ihr auch noch weitere leckere [Brotrezepte mit Sauerteig](#) und hier [einfache Brotrezepte](#), die entweder sehr unkompliziert und alltagstauglich oder auch anfängerfreundlich sind...



Zutaten für die rustikale Landkruste:

(1 großes oder 2 kleine Brote)

Sauerteig:

- 200g Roggenvollkornmehl (ich: [Lichtkornroggen](#))
- 20g [Anstellgut \(Sauerteig aus dem Kühlschrank\)](#)
- 200g Wasser, lauwarm

Vorteig:

- 150g Weizenmehl Type 1050/Ruchmehl
- 1 g Hefe
- 125g Wasser

Quellstück:

- 100g Altbrot geröstet & gemahlen, ersatzweise Semmelbrösel
- 200g Wasser

Hauptteig:

- Sauerteig
- Vorteig
- Quellstück
- 200g Weizenmehl Type 550
- 200g Weizenmehl Type 1050/Ruchmehl
- 15g [Backmalz, selbstgemacht](#)
- 4g [Backmalz aktiv](#)
- 3g frische Hefe
- 18g Salz
- 15g Butter, kalt in Stücken (vegan: Margarine)
- nach Bedarf zusätzlich: ca. 30-60g Wasser
- Roggenmehl für die Form und zum bestreuen

Rustikale Landkruste zubereiten:

SAUERTEIG:

1. Roggenvollkornmehl und das Wasser vermischen. [Anstellgut vom Sauerteig](#) gründlich unterrühren.
2. Abgedeckt für ca. 12 bis 16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

VORTEIG:

1. Alle Zutaten gründlich vermischen.
2. Abgedeckt für ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

QuellSTÜCK:

1. Mind. 4 Stunden vor der Teigzubereitung das gemahlene Altbrot mit dem Wasser übergießen und kurz mischen. (Ich setzte es meist zeitgleich mit dem Sauerteig an.)
2. Bis zur Teigzubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

AM BACKTAG:

1. Vorteig, Sauerteig, Quellstück (aus dem Kühlschrank) und Mehl kurz vermischen und für 20 Minuten ruhen lassen.
2. Die restlichen Zutaten (bis auf Salz und Butter) hinzugeben. Für etwa 4 Minuten auf niedriger (ich: Stufe min.) und 10 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit (ich: Stufe 1,5) kneten.
3. Butter und Salz in den letzten Minuten hinzufügen und mit einkneten lassen.
4. Für etwa 60-80 Minuten bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Dabei gleich zu Beginn der Gehzeit mit Hilfe einer Teigkarte mehrmals [in der Schüssel falten](#).
5. Nach der Gehzeit in eine große eingefettete und mit Roggenmehl ausgestreute Kastenform (Ich: 1,5 kg Brot Form) oder zwei kleine Kastenformen (0,75 kg Brotform oder z.B. Zauberkasten) geben.
6. Mit einem angefeuchteten Teigschaber glattstreichen und mit Roggenmehl bestreuen.
7. Abgedeckt für etwa 90-120 Minuten bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Der Teig sollte die Backform bis etwa 1 cm unterhalb des Rands ausfüllen.
8. In dieser Zeit den Ofen auf 230°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
9. Nach der Gehzeit in den vorgeheizten Ofen bei 230°C geben, im untersten Einschub. Für insgesamt 60-70 Minuten kräftig ausbacken (2 kleine Brote ca. 10-15 Minuten kürzer). Die Temperatur nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren und die Ofentür einmal weit öffnen, um die Feuchtigkeit hinaus zu lassen.
10. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

SAUERTEIG:

1. Roggenvollkornmehl und das Wasser vermischen. [Anstellgut vom Sauerteig](#) gründlich unterrühren. (Wer den Sauerteig mit dem Thermomix vermischen möchte, 20 Sek./ Stufe 3.)
2. Abgedeckt für ca. 12 bis 16 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

VORTEIG:

1. Alle Zutaten gründlich vermischen. (Wer den Sauerteig mit dem Thermomix vermischen möchte, 20 Sek./ Stufe 3.)
2. Abgedeckt für ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

QuellSTÜCK:

1. Mind. 4 Stunden vor der Teigzubereitung das gemahlene Altbrot mit dem Wasser übergießen und kurz mischen. (Ich setzte es meist zeitgleich mit dem Sauerteig an.)
2. Bis zur Teigzubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

AM BACKTAG:

1. Vorteig, Sauerteig, Quellstück (aus dem Kühlschrank) und Mehl in den Mixtopf geben, 1 Min./ Teigknetstufe. Für 20 Minuten ruhen lassen.
2. Die restlichen Zutaten (bis auf Salz und Butter) hinzugeben, 4 Min./ Teigknetstufe.
3. Butter und Salz hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
4. Für etwa 60-80 Minuten bei Zimmertemperatur (20 -22°C) gehen lassen. Dabei gleich zu Beginn der Gehzeit mit Hilfe einer Teigkarte in der Schüssel falten.
5. Nach der Gehzeit in eine große eingefettete und mit Roggenmehl ausgestreute Kastenform (Ich: 1,5 kg Brot Form) oder zwei kleine Kastenformen (0,75 kg Brotform oder z.B. Zauberkasten) geben.
6. Mit einem angefeuchteten Teigschaber glattstreichen und mit Roggenmehl bestreuen.
7. Abgedeckt für etwa 90-120 Minuten bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Der Teig sollte die Backform bis etwa 1 cm unterhalb des Rands ausfüllen.
8. In dieser Zeit den Ofen auf 230°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
9. Nach der Gehzeit in den vorgeheizten Ofen bei 230°C geben, im untersten Einschub. Für insgesamt 60-70 Minuten kräftig ausbacken (2 kleine Brote ca. 10-15 Minuten kürzer). Die Temperatur nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren und die Ofentür einmal weit öffnen, um die Feuchtigkeit hinaus zu lassen.
10. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

