

## Sternkruste

### Zutaten:

300 g dunkles Weizenmehl Typ 1050

150 g Roggenmehl Typ 1150

50 g Roggenvollkornmehl

2 TL Roggensauerteigpulver

1 gehäuften TL Backmalz

1 TL Honig

2 TL Salz

6 g frische Hefe

350 g warmes Wasser

### Zubereitung:

Die Hefe mit dem Honig in den Mixtopf geben und mit dem Schneebesen verrühren, so dass sich die Hefe auflöst.

Wer mag kann es zb im Thermomix 2 Min / 37 Grad / Stufe 1 auflösen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min auf Stufe 1 kneten (Teigstufe)

Dann den Teig in die große Glasnixe füllen und mit geschlossenem Deckel 1 ½ - 2 Std gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig darauf geben. Von oben auf etwas Mehl auf den Teig geben und mehrfach falten.

Dann den Teig mit den Händen zu einer schönen Kugel formen und in den leicht bemehlten runden Zaubermeister legen.

Jetzt von oben wieder etwas Mehl auf den Rohling geben und mit einem scharfen Messer (es geht auch wunderbar mit einem Teppichmesser) einen Stern einritzen.

Deckel auflegen und für 55 min auf dem unteren Rost im Backofen backen.

Das Brot aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch Judith ☺