



- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 400 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 1 gut gehäufter Esslöffel Salz
- 15 g fränkisches Brotgewürz (Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander)
- 1 Esslöffel Olivenöl

## Krustenbrot „Dahoamität“

Den Ofen vorheizen auf 250 Grad (Ober- und Unterhitze) und die leere Auflaufform mit Deckel auf mittlerer Schiebeleiste hineinstellen. Die Trockenhefe mit dem Zucker in ein kleines Schälchen verrühren und etwas von dem lauwarmen Wasser dazu schütten, gut umrühren und stehen lassen. In der Zwischenzeit beide Mehlsorten abwiegen und in eine Schüssel geben. Salz und Brotgewürz dazugeben und vermengen. Das Olivenöl und danach das Schälchen mit der Hefe beimengen. Zum Schluss das restliche lauwarme Wasser langsam hineinschütten und den Teig mit einem großen Löffel verrühren. Anschließend den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche legen und ihn mit den Händen kneten, solange bis ein schöner geschmeidiger Teig entstanden ist. Die Teigkugel zurück in die Schüssel legen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 15 Minuten gehen lassen. Danach die heiße Auflaufform mit Handschuhen aus dem Ofen nehmen und mit Mehl bestreuen. Den Teig hineinlegen und mit einem Messer in den Teig ca. 1 cm tiefe Schlitze schneiden. Anschließend den Teig mit Wasser beträufeln und mit Mehl bestreuen, dann erneut mit Wasser beträufeln und noch einmal mit Mehl bestreuen. Den Deckel drauf und ab in den Backofen. Den Backofen auf 200 Grad runter schalten und 45 Minuten backen lassen. Nach den 45 Minuten den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten im Ofen lassen. Fertig!

Einen guten Appetit wünschen Brigitte und Jakob!

