

Knuspriger Genuss mit Urgetreide

von MiK - Sonntag, November 24, 2019

<https://muss-ja.de/genuss/knuspriger-genuss-mit-urgetreide/>



Ja, der brutale Riss am mit Schluss nach oben gebackenen Brotes ist so gewollt.

Nach mehreren Landbrot-Varianten in den vergangenen Wochen aus der Stahlform oder dem selbstgebauten Backrahmen hatte ich mal wieder Lust auf was Rustikales. Eine leicht abgewandelte Form von [Sams Lieblingsbrot](#) hatte ich schon [früher mal](#) gebacken und fand es extrem lecker.

Im Grunde habe ich meine Rezeptvariante (mit Emmer) wiederholt, allerdings diesmal den erneut nicht vorhandenen Khorasan-Weizen (Kamut) durch je zur Hälfte Einkorn- und Weizenvollkornmehl ersetzt. Der [Einkornweizen](#) macht sich sehr gut in den Rezept! Kürbis- und Sonnenblumenkerne habe ich wie gehabt über Nacht quellen lassen.



Schön dunkel und knusprig, aber mit weicher Krume.

Auch diese leichte Abwandlung hat prima geklappt. Das Brot besticht mit seiner wunderbaren Kruste, einer schönen Krume und einem komplexen, leicht nussigen Geschmack. Der dürfte zum einen von den zwei Sauerteigen herrühren, aber auch vom Einkorn.

Ein Gedicht!