

# Oberhausener Kumpelkruste

mit Bier und dunkel wie der Pott

---

## **Zu-, Vorbereitungszeit:**

30 Min. Gehzeit  
50 Min + 8 Min Backzeit

## **Zutaten:**

260 ml Wasser (warm)  
260 ml Malzbier  
½ Würfel Hefe  
400 gr. Mehl Type 405  
350 gr. Roggenmehl Type 1150  
1 TL Backmalz  
30 gr. Sauerteig  
3 TL Salz  
1 TL Zucker  
etwas Butter für die Form zum ausfetten

## **Zubereitung:**

Wasser, Malzbier und Hefe in einer Schüssel zusammen rühren. Die anderen Zutaten zu geben und zu einen glatten Teig verkneten. Zwei Kugeln formen und kreuzweise einschneiden. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen

Im kalten Ofen stellen und dann bei 240 °C 50 Min. mit Deckel backen.

Deckel abnehmen und weitere 8 Min. bis zur gewünschten Bräune weiter backen.

## **Tip:**

## **Historie:**

---

From:  
<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:  
[https://www.ddws.de/brote:oberhausener\\_kupelkruste?rev=1520961842](https://www.ddws.de/brote:oberhausener_kupelkruste?rev=1520961842)

Last update: **25.03.2022 18:16**