

Goldkruste (Amboss)	Multiplikator	1	1,2	1,5	1,7	2	2,3	2,5	2,7	3	3,5	
Sauerteig:												
Roggenmehl T 1150	g	67	80,4	100,5	113,9	134	154,1	167,5	180,9	201	234,5	
Wasser, warm	g	67	80,4	100,5	113,9	134	154,1	167,5	180,9	201	234,5	
Anstellgut	g	7	8,4	10,5	11,9	14	16,1	17,5	18,9	21	24,5	
Brühstück:												
Roggenschrot, mittel	g	67	80,4	100,5	113,9	134	154,1	167,5	180,9	201	234,5	
Haferflocken, kernig	g	20	24	30	34	40	46	50	54	60	70	
Leinsamen	g	33	39,6	49,5	56,1	66	75,9	82,5	89,1	99	115,5	
Wasser, kochend	g	120	144	180	204	240	276	300	324	360	420	
Teig:												
Sauerteig												
Brühstück												
Roggenmehl T 1150	g	33	39,6	49,5	56,1	66	75,9	82,5	89,1	99	115,5	
Weizenmehl T 550	g	167	200,4	250,5	283,9	334	384,1	417,5	450,9	501	584,5	
Hefe	g	7	8,4	10,5	11,9	14	16,1	17,5	18,9	21	24,5	
Salz	g	7	8,4	10,5	11,9	14	16,1	17,5	18,9	21	24,5	
Wasser, warm	g	50	60	75	85	100	115	125	135	150	175	
Aufstreu: Sesam												
	*Mehlmenge g	334	408	501	568	668	768	835	902	1002	1169	*(gerundet)
	*Gesamtgewicht	645	774	968	1097	1290	1484	1613	1742	1935	2258	*(gerundet)

Goldkruste

Zubereitung

Sauerteig (DEF):

Alle Sauerteigzutaten klümpchenfrei miteinander verrühren und 15 bis 20 Stunden in einer Schüssel, mit Folie abgedeckt, reifen lassen.

Brühstück:

Alle Brühstückzutaten miteinander vermischen und 2 - 4 Stunden, abgedeckt mit Folie, in einer Schüssel quellen lassen.

Teig:

Alle Teigzutaten 3 Minuten mit dem Spiralknetzer auf niedrigster und 4 Minuten auf zweiter Stufe verkneten.

Den Teig 15 - 20 Minuten, abgedeckt mit Folie, zur Ruhe stellen.

Nun den Teig dehnen und falten, oval wirken, den Teigling mit dem Schluss nach oben in ein leicht bemehltes Gärkorbchen legen und, abgedeckt mit Folie, 60 Minuten zur Gare stellen.

Den Rohling auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen, Aufstreu aufbringen, mit viel Schwaden bei 250°C in den Ofen schieben und fallend auf 210°C fertigbacken.

Quelle: [Amboss-Blog](#), in Anlehnung an das Rezept "Klassisches Dreikornbrot" aus dem Buch:

Brotland Deutschland Band 2 Spezialbrote, von Franz Josef Steffen