

Buttermilch- Dinkelbrot

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
15 Minuten

 Gärzeit
2 Stunden

 Backzeit
50 Minuten

 Temperatur
230° O/U

 Portion/ Größe
2 Stück

Zutaten

300 gr Dinkelmehl Typ 812

200 gr Dinkelvollkornmehl

10 gr frische Hefe

ca. 400-450 ml lauwarme Buttermilch

je 1 El. Salz und Brotgewürz



Zum Ofenmeister



Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben. Salz, Brotgewürz und Hefe darüber streuen. Mit den Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach die Buttermilch hinzufügen. Du musst den Teig beobachten und schauen, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben bleiben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche legen, etwas Mehl über den Teig streuen und abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen. Den Teig halbieren, beide Hälften durchkneten und rund wirken. In den bemehlten Ofenmeister legen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 230° Ober/Unterhitze vorheizen.

Zugedeckt bei 230° ca. 50 Minuten backen.

Kontrolle, ob das Brot fertig ist: Einfach auf die Unterseite klopfen, hört es sich hohl an, dann ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

