



Dinkelbrot mit Buttermilch und Vollkornmehl

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



3,5 Stunden

Zutaten

500 g Dinkelmehl (Typ 630)
150 g Dinkelvollkornmehl
15 g frische Hefe
500 ml Buttermilch
1 Tl. Zuckerrübensirup
1 El. Salz
1 El. Balsamico

Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben und Salz darüber streuen. Hefe und Zuckerrübensirup ebenfalls zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam vermischen und die Maschine auf kleinster Stufe laufen lassen.

Nach und nach Buttermilch und Balsamico zugeben. Du musst den Teig beobachten, 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 formen. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Den Teig durchkneten und erneut rund formen oder zu einem länglichen Laib formen. In den bemehlten Ofenmeister geben und nach Lust und Laune einschneiden. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot zugedeckt ca. 50 Minuten backen. Zum Schluss ohne Deckel nochmal 5-10 Minuten bräunen. Zur Kontrolle, ob das Brot fertig ist, einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an, dann ist das Brot fertig.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN