

Dinkelbrot mit Buttermilch

Zutaten

- 200 Gramm Weizenmehl (Typ1050)
- 300 Gramm Dinkel Vollkornmehl
- 20 Gramm frische Hefe
- Ca. 400- 500 Gramm lauwarme Buttermilch
- 15 Gramm Dinkel Sauerteig (von DM)
- 1 El. Salz
- 1 El. Brotgewürz



Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben, Salz und Brotgewürz darauf streuen. Hefe und Sauerteig zufügen. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach die Buttermilch 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.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. **30-40 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig halbieren, einzeln durchkneten und rund wirken. Die Brote mit dem Verschluss nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt ca. **20- 30 Minuten** ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **200° Ober/Unterhitze** vorheizen, währenddessen stellen wir eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen= Dampfbildung. Sind die 20 Minuten abgelaufen, nehmen wir die Schüssel aus dem Ofen.

Das Brot mit lauwarmem Wasser besprühen und bei **200°** ca. **10 Minuten** backen danach die Temperatur auf **180°** reduzieren und in ca. **30 Minuten** fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen und nochmals mit Wasser besprühen so wird es knuspriger.

Gedanken: Ein sehr leckeres Brotrezept, wenn du mal was anderes probieren willst. Der Sauerteig und das Brotgewürz verleihen dem Brot einen Bauernbrot Geschmack. Du kannst das Brot auch einfrieren.