

Buttermilchbrot



Das heutige Brot ist ein Mischbrot, das aus Weizen-Halbweissmehl und aus Dinkelmehl gemacht ist. Auch die Flüssigkeit besteht aus der Hälfte Wasser und Buttermilch. Die Buttermilch verleiht dem Brot eine leichte Säure und harmoniert gut mit der Hefe. Zudem verhilft diese dem Teig eine unregelmässige und luftige Porung.

Das macht den Teig innen luftig weich und die Kruste wird aussen herrlich knusprig.

Bei Formen des Teiges habe ich versucht, möglichst viel Spannung auf den Teigling zu geben, damit das Brot beim Backen natürlich aufreisst.

Zutaten:

| | |
|-------------|----------------------------|
| 290 g | Goldkorn-Halbweissmehl |
| 290 g | Goldkorn-Dinkelmehl (hell) |
| 1,5 g | Frischhefe |
| 200 g | Wasser |
| 200 – 210 g | Buttermilch |
| 18 g | Salz |

Backzeit: ca. 35 - 45 min. je nach Laibgrösse

Teigruhe insgesamt: ca. 12 - 14 Stunden

**Dittligmühle GmbH
Mühle 3
3636 Längenbühl**

**info@dittligmuehle.ch
Tel.: 033 356 34 74**

Buttermilchbrot

Anleitung:

Die beiden Mehle und das Salz gut mischen. Das Wasser (30 °Grad Celsius) und die 200g Buttermilch mischen und darin die Hefe gut auflösen. Das Wasser-Buttermilch-Hefe-Gemisch zum Mehl begeben. Mit der Knetmaschine auf kleiner Stufe ca. 5 min. zu einem Teig verrühren und weitere 5 min. auf Stufe 2 kneten, bis der Teig glänzt. Je nach Konsistenz etwas mehr Buttermilch begeben. Zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Am nächsten Morgen 2-3-mal den Teig dehnen und falten und. (3/4 Gare)

Den Teig nach etwa 3 bis 4 Stunden etwas mit Halbweissmehl bestäuben und diesen mit der Teigkarte mit der Mehlseite nach unten vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben.

Den Teig zuerst rund und danach lang wirken und mit Schluss nach oben behutsam in bemehltes Gärkörbchen legen und nochmals ca. eine Stunde gehen lassen.

Nach einer halben Stunde den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Teiglinge brauchen zu Beginn ein feuchtes Klima, um nicht zu schnell eine Kruste zu bilden und besser aufzugehen.

Den Teigling *vorsichtig* auf das (mit Backpapier) belegte Blech stürzen. (Ich verwende jeweils ein Lochblech)

Im Backofen die ersten 10 – 15 min. mit Dampf backen. Danach Dampf durch Öffnen der Backofentüre entweichen lassen und dann ohne Dampf bei 220 Grad ca. 20 min. fertig backen.



Ergibt 1 Brot à ca. 920 g

Rezept: Kurt Brodbeck