

Buttermilchbaguette

- schön fluffig und aromatisch •



Zutaten

- 10g frische Hefe
- 500g Buttermilch
- 1 TL Honig
- 500g Weizenmehl, 550
- 100g Dinkelmehl, 1050
- 2 TL Salz
- 1 TL Balsamico, weiß oder etwas ähnliches
- 1 TL Backmalz, optional

Zubereitung

Hefe und Honig in der warmen Buttermilch auflösen. Die restlichen Zutaten zugeben und in der Küchenmaschine in etwa 3-4 Minuten zu einem leicht klebrigen Teig kneten. Den Teig leicht bemehlen, Deckel auflegen und 2-3 Stunden ruhen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und falten. In die leicht bemehlte Form (Ofenmeister/gr. Ofenhexe) legen, mehlen und einschneiden. Deckel auflegen und in den nicht vorgeheizten Backofen auf einen Rost in der untersten Schiene stellen.

Backzeit: etwa 60 Minuten bei 230 Grad Ober/Unterhitze. Nach 50 Minuten den Deckel abnehmen und bis zur gewünschten Bräune zu Ende backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps:

Klein geschnittene Peperoni, getrocknete Tomaten oder Oliven mit in den Teig einarbeiten.