

Buttermilchbrötchen mit Sauerteig



- richtig gute Brötchen •

Zutaten

5 g frische Hefe
420ml Buttermilch
1 TL Honig oder Zuckerrübensirup
125g aktiver Sauerteigstarter
600g Mehl (z.B. 300g Dinkel 630 und 300g Weizen 550)
1,5 - 2 TL Salz
2 EL (Raps-) Öl
optional: 1 TL selbstgemachtes Backmalz

Zubereitung

Hefe und Honig in Buttermilch auflösen. Mehl zugeben und in einer Schüssel mit Deckel eine Stunde ruhen lassen.

Sauerteig und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in einer Schüssel mit Deckel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf die Teigunterlage geben, darin einschlagen und bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde ruhen lassen.

Dann in 8-10 Stücke teilen. Jeden Teigling falten und rund schleifen. Dann in die leicht gemehlte Ofenhexe legen.

Jeden Teigling mit Mehl bestäuben und einschneiden. Deckel (Servierzauberer oder Zauberstein) auflegen und weitere 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Backofen den Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Backzeit. 25 Minuten mit Deckel, im Anschluss noch ca. 5 Minuten ohne Deckel bis zur gewünschten Bräune Weiterbacken.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
