

ButtermilchKrustenbrot

• mild und knusprig •



Zutaten

10g frische Hefe

500g Buttermilch

1 TL Honig

385g Dinkelmehl, Type 630

150g Dinkelmehl, Type 1050

25g Roggenmehl, Type 1150

1 1/2 TL Salz

2 EL Rapsöl

Zubereitung

Buttermilch erwärmen, Hefe und Honig zugeben und rühren bis sie sich aufgelöst haben.

Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zudecken und etwa 2 Stunden gehen lassen. Teig kurz kneten, dann mehrmals falten und in den leicht gefetteten Ofenmeister (oder in einen anderen Brottopf mit Deckel) legen. Leicht mit Wasser besprühen oder bestreichen, leicht mehlen und einschneiden. Deckel aufsetzen, auf den Rost in die untersten Schiene des kalten Backofens stellen und bei 230 Grad Ober- und Unterhitze 50 - 60 Minuten backen.

Nach 50 Minuten den Deckel abnehmen und bis zur gewünschten Bräune fertig backen.

Tipps:

Bei Verwendung von Vollkornmehl etwas mehr Buttermilch verwenden.