Buttermilchtoast

• viel besser als gekauft •

Zutaten

Zutaten reichen für 2 Toastbrote

20g frische Hefe
500ml Buttermilch
2 EL Ahornsirup
900g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Salz
30g geschmolzene Butter

Zubereitung

Hefe und Sirup in warmer Buttermilch auflösen.
Etwa 200g des Mehls unterrühren und etwa 45min ruhen lassen
Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In einer Schüssel mit Deckel etwa 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen.
Den Teig in 4 Portionen teilen, zu jeweils einer Kugel rund wirken und immer 2 in eine Kastenform legen. Mit der Teigunterlage abdecken und weitere 30 - 45 Minuten ruhen lassen.
Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Die Formen in den Ofen stellen und nach etwa 10 Minuten die Temperatur auf 180 Grad Ober/Unterhitze reduzieren.
Backzeit gesamt: 40 - 45 Minuten
Nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.
Tipp:
Nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und diese dann einfrieren.