

10. November 2009

Buttermilchkruste

Eigentlich sollten es Brötchen werden, aber da ich schon den Ciabatta-Teig zu Brötchen verarbeitet hatte, musste ein Brot her. Erstaunlich ist der enorme Ofentrieb!

Hauptteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 250 g Dinkelmehl 812
- 50 g Haferflocken
- 50 g Weizenschrot (mittel)
- 10 g Salz
- 4-5 g Trockenhefe
- 10 g Backmalz
- 325 g Buttermilch
- 55 g Wasser

Alle Zutaten mischen und 15 Minuten auf niedriger Stufe kneten. 1 Stunde Teigruhe bei niedriger Raumtemperatur. Dann nochmals 5 Minuten kneten, falten und wieder 1 Stunde gehen lassen. Anschließend erneut falten und weitere 45 Minuten gehen lassen. Dann ein letztes Mal falten und einen ovalen Laib formen, der nochmals 30 Minuten bei warmer Raumtemperatur gehen muss. Nach 15 Minuten einschneiden. Unterdessen den Ofen auf 220°C vorheizen. Das Brot muss 30-40 Minuten backen bis es eine goldbraune Farbe bekommen hat.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

