

6. Mai 2009

Kefirbrot

In Anlehnung an Petras „Großes Buttermilchbrot“ habe ich mich erneut an ein Kefirbrot gewagt. Heraus kommt ein lockeres saftiges Brot mit angenehm dünner und elastischer Kruste. Durch den Verzicht auf einen Vorteig, kann das Brot auch mal spontan und in relativ kurzer Zeit gebacken werden.

Hauptteig

- 350 g Weizenmehl 550
- 200 g Roggenmehl 1150
- 7 g Trockenhefe
- 250 g Kefir (oder Buttermilch)
- 200 g Wasser
- 10 g Salz

Alle Zutaten mischen, 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten und den entstandenen Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Währenddessen alle 20 Minuten den Teig dehnen und falten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen Laib formen, in einem Gärkorb (oder einer mit Mehl bestäubten Schüssel) nochmals 20-30 Minuten gehen lassen. Laib auf ein Backblech stürzen, mit einem scharfen Messer einschneiden und im Ofen bei 250°C ca. 40 Minuten backen lassen. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 180°C herunterregeln.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

