

24. April 2010

Buttermilchbrot

Als ich Ketex' Buttermilchbrotrezept las, erinnerte ich mich an meine überraschend gut gelungene Buttermilchkruste vom November 2009. Deshalb musste ich Ketex' Brot einfach ausprobieren. Ich habe komplett auf Wasser verzichtet und alles mit Buttermilch verarbeitet. Außerdem habe ich einige eigene und einige Veränderungen aus den Kommentaren bei Ketex in das Rezept einfließen lassen.

Mein Brot ist scheinbar nicht ganz so locker geworden wie das von Ketex. Es schmeckt „herzhaft-kräftig“.

Sauerteig

- 50 g Roggenmehl 1150
- 50 g Buttermilch
- 5 g Anstellgut

Vorteig

- 60 g Weizenmehl 812
- 60 g Buttermilch
- 0,5 g Frischhefe

Brühstück

- 60 g Roggenschrot (mittel)
- 90 g Fünf-Korn-Schrot (mittel)
- 30 g kernige Haferflocken
- 11 g Salz
- 200 g Buttermilch

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Brühstück
- 60 g Weizenmehl 812
- 60 g Weizenmehl 550
- 143 g Roggenmehl 1150
- 5 g Roggenmalz
- 10 g Frischhefe
- 130 g Buttermilch

Sauerteigzutaten mischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Vorteigzutaten 5 Minuten verkneten, 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und 16-18 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Brühstück die Buttermilch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die übrigen Brühstückzutaten einrühren.

Mindestens 3 Stunden quellen lassen.

Sauerteig und Vorteig mit der Buttermilch mit einem Schneebesen 2 Minuten schaumig schlagen und die übrigen Zutaten des Hauptteiges 4 Minuten langsam und 5 Minuten auf mittlerer Stufe einkneten.

30 Minuten Teigruhe.

Einen Laib wirken, mit Wasser bestreichen und in Haferflocken wälzen.

Den Laib in einem runden Gärkorbchen 50 Minuten zur Gare stellen.

Den Teig anschließend mit Wasser besprühen, einschneiden und bei 240°C mit Dampf 15 Minuten backen.

Nach weiteren 30 Minuten bei 180°C und ohne Dampf ist das Brot fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

