



BUTTERMILCH- DINKELBROT

ZUTATEN:

- 580g Dinkelmehl 630
 - 255g Dinkelmehl 1050
 - 85g Wasser
 - 300g Buttermilch
 - 1TL Ahornsirup
 - 0,7g Hefe
- Zur Herstellung des Kochstücks:
- 45g Dinkelmehl 1050
 - 225g Wasser
 - 18g Salz

FORM:

- Gußtopf / Ofenmeister (hier dann 60min bei 230 Grad)

HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix 'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack 's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Kochstück herstellen; dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebeesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Buttermilch, Ahornsirup und Hefe miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das abgekühlte Kochstück und Mehl, hinzufügen und ca 10min. kneten (ggf Fensterprobe machen).

Schüssel verschließen und 24h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 6-8h den Teig dehnen und falten.

Nach 24 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und vorsichtig zu einem Laib formen, in ein bemehltes Gärkörbchen setzen und ca eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Gußtopf bei 250°C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teigling auf ein Backpapier geben, einschneiden und in den heißen Topf geben. 10min. bei 250°C backen, danach auf 200 reduzieren und 45min zu Ende backen.

Danach Brot aus dem Gußtopf stürzen, Klopfprobe machen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

TIPP:

Wer nicht so lange auf das Brot warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.
Das Brot kann auch wie gewohnt im Ofenmeister gemacht werden, 60min bei 230 Grad

ZUBEREITUNGSZEIT:	15MIN
KOCH/BACKZEIT:	55MIN
RUHEZEIT:	24H

