

Bio Buttermilchbrot

- vom Ofner DER BACKPROFI



Zutaten

325	g	Wasser 32°C
150	g	Buttermilch (Raumtemperatur)
350	g	Bio Roggenmehl Type 960
250	g	Bio Weizenmehl* Type 1600
1	Pkg	Trockenhefe
12	g	Natursalz
6	g	Backprofis Gerstenmalzmehl
30	g	Backprofis Roggenvollkornsauerteig
1	Schus s	von etwas mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben

Zubereitung

Wasser und Bio-Buttermilch abwiegen und temperieren. Die restlichen Zutaten zugeben und mit einem Kochlöffel kurz durchmischen. 8 Minuten langsam und 2 Minuten intensiver kneten. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.

Mit einem feinen Sieb einen länglichen Gärkorb bestauben.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen (wirken) und anschließend zu einem Wecken formen. Mit dem Schluss nach oben in den gestaubten Gärkorb legen.

Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30-40 Minuten gehen lassen. Das Brot nach der Gehzeit vorsichtig vom Gärkorb auf das Backblech stürzen und in der Mitte längs einschneiden, zusätzlich noch ein paar Löcher in das Brot stechen.

In das vorgeheizte Backrohr (250°C Heißluft) schieben. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben! Nach etwa 8-10 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen. Bei 180°C fertig backen.

Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Quelle Rezept: www.derbackprofi.at

Rezeptart: Brot & pikantes Gebäck | Saison: Ganzjährig | Zubereitung: Backen