

Buttermilchbrot mit Natursauerteig



Knetzeit: 5min langsam 1 Minute intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 - 60 Minuten

Backzeit: 55 Minuten bei 250°C fallend auf 185°C

Miele Combidampfgarer: 8min 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze



ZUTATEN

20g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)

50g Wasser 35-40°C

50g Bio Roggenmehl Type 960

ergibt

120g **Roggensauerteig**

300g Wasser 40°C

170g Bio Buttermilch (Raumtemperatur)

6g frische Hefe (nach Wunsch)

290g Bio Roggenmehl Type 960

290g Bio Weizenbrotmehl Type 1600

15g Salz

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1000G AUSBACKGEWICHT



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Für den Sauerteig das Anstellgut, temperiertes Wasser und Roggenmehl vermengen und bei Raumtemperatur ca. 16-18 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig den reifen Sauerteig, temperiertes Wasser, Buttermilch und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die restlichen Zutaten zum Roggensauerteiggemisch geben und wie angegeben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl bestäuben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Für die Aufarbeitung den Buttermilchbrotteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, einschlagen und anschließend zu einem Wecken formen.
6. Damit dieses Brot seine spezielle Form bekommt, kann man den Teig halbieren und die Teigkugeln nebeneinander in einen bemehlten Gärkorb lang 1kg legen.
7. Den langen Gärkorb für 1000g Brote mit Roggenmehl bestäuben (feines Mehlsieb).
8. Das Buttermilchbrot mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 45- 60 Minuten gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen, idealerweise auf die höchst mögliche Temperatur (250-280°C). Zusätzlich ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
10. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, das Brot aus dem Gärkorb stürzen, mit einem Teigmesser in der Mitte einen Längsschnitt machen und das Brot in den vorgeheizten Backofen schieben.
11. Etwas Wasser (ca. 200ml) in das feuerfeste Gefäß schütten und die Backofentüre rasch schließen.
12. Nach etwa 3-5 Minuten die Backofentüre öffnen und den Dampf (Schwaden) entweichen lassen.
13. Die Temperatur des Backofens reduzieren und das Gefäß mit Wasser aus dem Ofen nehmen.
14. Nach der angegebenen Backzeit das Brot aus dem Backofen holen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi