

# Buttermilchbrot mit Trockensauerteig und Hefe



**Knetzeit:** 5min langsam 1 Minute intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30 - 45 Minuten

**Backzeit:** 55 Minuten bei 250°C fallend auf 180°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

- 330g Wasser 32°C
- 150g Bio Buttermilch (Raumtemperatur)
- 15g frische Hefe
- 350g Roggenmehl Type 960
- 250g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 12g Salz
- 6g Bio Gerstenmalzmehl
- 30g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet

MENGE FÜR 1 BROT MIT 1000G AUSBACKGEWICHT



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Wasser und die Bio Buttermilch temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Den Teig nun wie angegeben kneten.
4. Nach dem Kneten mit etwas Roggenmehl über den Teig stauben, 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 bestauben. Am besten eignet sich ein feines Mehlsieb dafür.
8. Das Buttermilchbrot mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen, abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30-45 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.
15. Rost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

