Rezept

Krustenbrot mit Buttermilch

Ein Rezept von Krustenbrot mit Buttermilch, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Buttermilch
75 g	flüssiger Natursauerteil (im Beutel)
400 g	Weizenmehl (Type 550)
	Weizenmehl zum Verarbeiten
1/2 Würfel	Hefe (ca. 21 g)
200 g	Roggenvollkornmehl
2 1/2 TL	Salz (ca. 12 g)
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Buttermilch etwas erwärmen. Die Hefe in die lauwarme Buttermilch bröckeln und darin auflösen. Den Sauerteig unterrühren. Beide Mehlsorten, das Salz und die Hefemischung in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zuerst auf kleiner Stufe, dann auf höchster Stufe 1-2 Min. kräftig durchkneten, anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer glatten Teigkugel verarbeiten. Den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Den Teig halbieren und zu zwei etwa frühstückstellergroßen Teigfladen formen. Jeden Fladen an einer Seite vom Rand zur Mitte falten, etwas drehen und wieder vom Rand zur Mitte falten. So fortfahren, bis die Unterseite der Teigstücke schön rund und straff ist. Die Laibe mit der Teignaht nach unten noch einmal abgedeckt auf der Arbeitsfläche 15 Min. gehen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Laibe wenden, mit der Teignaht nach oben auf das Blech legen und leicht mit Mehl bestäuben. 15 Min. abgedeckt gehen lassen.

4. Eine weite hitzefeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Den Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Brote 10 Min. backen. Die Hitze auf 180° herunterschalten, die Schüssel herausnehmen (Achtung, heiß!) und die Brote in ca. 25 Min. fertig backen (sie müssen hohl klingen, wenn man auf die Unterseite klopft). Die Brote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.