

BUTTERMILCHBROT

★★★★★ 4.9 bei 95 Bewertungen



Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein Sauerteig 1x1. Dort habe ich alle wichtigen Infos rund um das Thema zusammengeschrieben. Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zubereitung

- 1** Vorbereitungsarbeiten am Vortag:
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 100 g Roggenmehl und 100 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 150 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- 2** Vorbereitungsarbeiten am Backtag:
Buttermilch und Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz, Sauerteig, Germ) genau abwiegen, dazugeben und alles zu einem mittelfesten Teig verkneten. Den Teig anschließend ungefähr 40 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Danach den Teig in zwei Teile teilen, jeden nochmals kurz durchkneten und in sehr gut bemehlten Gärkorbchen nochmals ca. 40 Minuten rasten lassen.
- 3** In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Brote aus den Gärkorbchen auf ein Backblech stürzen und sofort in den Backofen geben.
- 4** Für 12 Minuten bei 250 Grad backen, danach auf 210 Grad reduzieren und nochmals ca. 35 Minuten fertig backen. Am besten und optisch am schönsten wird das Brot, wenn ihr es mit viel Dampf backt.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

VORTEIG

- 100 g Roggenmehl 960
- 100 g Wasser
- 50 g Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

TEIG

- 250 g lauwarme Buttermilch
- 420 g lauwarmes Wasser
- 400 g Weizenbrotmehl
- 450 g Roggenmehl
- 150 g Weizenmehl 700
- 150 g Sauerteig (vom Vorteig)
- 20 g Salz
- 20 g Germ
- 10 g Brotgewürz



In diesem Brot verwende ich zusätzlich ein wenig Germ als Triebmittel, so wird die Rastzeit deutlich verkürzt. Auch wenn euer Sauerteig noch jung und nicht ganz aktiv ist, sorgt die Zugabe von etwas Germ für sicheres Gelingen.