Buttermilchbrot aus dem Topf



Rustikales Buttermilchbrot aus Dinkel-, Dinkelvollkorn- und Roggenmehl mit herrlich knuspriger Kruste. Unkompliziert im Topf gebacken.

1 Brot

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

1. 10 g Hefe (weniger bei Übernachtgare)
2. 190 g Buttermilch, lauwarm
3. 300 g Wasser, lauwarm
4. 375 g Dinkelmehl
5. 180 g Dinkelvollkornmehl
6. 190 g dunkles Roggenmehl
7. 10 g Backmalz
8. 15 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die lauwarme Buttermilch bröseln, verrühren und ca. 10 Minuten stehen lassen.
2. Alle trockenen Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Das Hefe-Buttermilch-Gemisch und 250 ml Wasser dazugeben und alles auf Stufe 1 für 3 Minuten kneten. Bei Bedarf das restliche Wasser langsam unterkneten. Anschließend den Teig auf Stufe 2 weitere 5-7 Minuten weiterkneten, der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.
3. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten ruhenlassen, anschließend noch einmal per Hand durchkneten und den Teig mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Wieder abdecken und weitere 60-90 Minuten ruhen lassen. (Bei Übernachtgare das Gärkörbchen über Nacht in den Kühlschrank stellen und ca. 1 Stunde vor dem Backen bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.)
4. Inzwischen einen feuerfesten Topf (3 l) mit Deckel in den Backofen stellen und den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teigling aus dem Gärkörbchen mittig auf ein Stück Backpapier stürzen. Den heißen Topf aus dem Ofen holen, den Deckel abnehmen und den Brotlaib inkl. Backpapier vorsichtig in den Topf plumpsen lassen. Den Deckel wieder auflegen und den Topf wieder in den heißen Backofen stellen.
6. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 230°C reduzieren und das Brot weitere 30-35 Minuten backen. Für eine richtig knusprige Kruste, den Deckel in den letzten 10 Minuten der Backzeit entfernen.
7. Nach der Backzeit das Brot aus dem Topf holen und auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.