



Dinkelbrot mit Buttermilch

Zutaten:

- 700 g Dinkelmehl
- 500 ml Buttermilch (lauwarm)
- 60 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Würfel Germ (42g) (Hefe) oder 2 Pkg. Trockenhefe
- 15 g Gerstenmalz alternativ 2 EL Honig
- 2 TL Salz (gestrichen voll)
- 1 Pkg. Brotgewürz (Kotányi Bauernbrot)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, lauwarmer Flüssigkeiten dazu, das Salz und das Brotgewürz ebenso und die Germ darüber bröseln. 10 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten (per Hand oder mit der Küchenmaschine) und 30 Minuten, mit einem Tuch abgedeckt, gehen lassen. Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben, nochmals ordentlich durchkneten und in ein mit Mehl ausgestreutes Gärkörbchen legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech stürzen und bei 220°C Ober und Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Ob das Brot auch wirklich durchgebacken ist kann man ganz einfach testen. Beim Klopfen auf die Unterseite kling das Brot hohl.

Auskühlen lassen und genießen.

Wissenswertes:

Mehltypen – Österreich – Deutschland:

Dinkelmehl: Österreich Type D 700 – Deutschland Type 630

www.gudrunvonmoedling.at