

Rezept

Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch und Saaten

Zutaten

Quellstück

300g Huber-Mühle
Dinkelvollkornmehl
100g Huber-Mühle
Salat- / Müsli-
& Back-Mix
30g Huber-Mühle
Roggenflocken
450g Buttermilch
12g Salz (ca. 1 EL)

Hauptteig

Quellstück
200g Huber-Mühle
Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Huber-Mühle
Trockenbackhefe
50g Buttermilch
10g Rohrzucker, Honig
od. Agavendicksaft

Zum Bestreuen

Ca. 20g Huber-Mühle
Salat-/Müsli-& Back-Mix

Zubereitung

Alle Zutaten für das Quellstück mit einem Löffel in einer Rührschüssel gut mischen und ca. 12h abgedeckt im Kühlschrank (ca. 6-8°C) quellen lassen.

Nun die Trockenbackhefe und den Honig in den 50g Buttermilch auflösen und 20min ruhen lassen. Anschließend sämtliche Teigzutaten in einer großen Schüssel mit einem stabilen Löffel oder von Hand homogen vermengen.

Den Hauptteig 1h bei Raumtemperatur (ca. 24°C) gehen lassen. Nach 20min und 40min mit feuchten Händen in der Schüssel lang ziehen und wieder einfalten. Abschließend den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und im Salat-/Müsli-& Back-Mix wälzen. Danach den Teigling in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen und mit Frischhaltefolie abgedeckt nochmals ca. 12h im Kühlschrank gehen lassen.

Den Laib mit Wasser bestreichen, in den noch kalten Ofen setzen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 60min backen. Anschließend die Form und das Backpapier entfernen und weitere 10min fertig backen.

Tipp: Falls die Kruste zu dunkel wird, diese mit Alufolie abdecken.