

Doppelte Buttermilchkruste

zwei kleine Brote auf einmal aus dem Ofenmeister

ERGIBT	BACKOFEN	BACKZEIT	VORHEIZEN
2 kleine Brote	230 °C O/U	50-55 Minuten	Nein

Vorbereitungszeit: etwa 20 Minuten | Gehzeit: insgesamt etwa 140-150 Minuten |
Einschubhöhe: unterster Rost

Zwei kleine, aromatische Brote werden gleichzeitig im Ofenmeister gebacken. Die Buttermilch sorgt für eine saftige Krume, während der geschlossene Ofenmeister eine kräftige Kruste unterstützt.

Zutaten für zwei kleine Brote

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 500 ml Buttermilch, zimmerwarm
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 15 g Salz
- 1 EL Apfelessig
- etwas Mehl zum Formen und Bestäuben

Zubereitung

Buttermilchteig ansetzen, gehen lassen und zwei Brotlaibe formen

1. Die Buttermilch vorsichtig auf ungefähr 37 °C erwärmen. Sie sollte nur handwarm und keinesfalls heiß sein.
2. Die frische Hefe hineinbröckeln und zusammen mit dem Honig unter Rühren in der Buttermilch auflösen.
3. Weizenmehl und Dinkelmehl in eine große Rührschüssel geben und miteinander vermischen.
4. Die Buttermilch-Hefe-Mischung, das Salz und den Apfelessig hinzufügen.
5. Alle Zutaten ungefähr 5-7 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig darf weich sein, sollte sich aber nach dem Kneten gut von der Schüssel lösen.
6. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 120 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößert haben.
7. Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei möglichst gleich große Portionen teilen.
8. Beide Teigstücke vorsichtig rund oder länglich formen. Dabei nicht mehr zu stark kneten, damit möglichst viel Luft im Teig bleibt.
9. Die beiden Brotlaibe mit etwas Abstand nebeneinander in den Ofenmeister legen.
10. Die Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden.
11. Den Deckel auflegen und die Brote noch einmal ungefähr 20-30 Minuten ruhen lassen.
12. Den geschlossenen Ofenmeister auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
13. Die doppelte Buttermilchkruste bei 230 °C Ober-/Unterhitze etwa 50-55 Minuten backen.
14. Für eine kräftigere Bräunung kannst du den Deckel während der letzten 5-10 Minuten abnehmen. Beobachte die Brote dabei, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
15. Den Ofenmeister vorsichtig aus dem Backofen nehmen und die Brote herausheben. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Auch wenn es schwerfällt: Die Brote sollten vor dem Anschneiden mindestens 45-60 Minuten ruhen.

Wichtig: Stoneware immer langsam und gleichmäßig temperieren. Den heißen Ofenmeister auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und starke Temperatursprünge vermeiden.