

DINKEL- BUTTERMILCH- KRUSTE

GROSSER OFENMEISTER · 1 BROT

20 MIN. VORBEREITUNG

CA. 90 MIN. GEHZEIT

55-60 MIN. BACKEN

230 °C OBER-/UNTERHITZE

KALTER BACKOFEN · UNTEN

SAFTIGES DINKELBROT AUS DEM OFENMEISTER



ZUTATEN

500 ml Buttermilch,
zimmerwarm oder leicht
lauwarm
20 g frische Hefe oder 1
Päckchen Trockenhefe
1 TL Honig
200 g Dinkelvollkornmehl
550 g Dinkelmehl Type 630
16 g Salz
1 EL neutrales Öl
optional etwas Brotgewürz

ZUBEREITUNG

1. Die Buttermilch vorsichtig erwärmen. Sie sollte zimmerwarm bis leicht lauwarm sein und höchstens etwa 37 °C erreichen. Auf keinen Fall heiß werden lassen, da zu hohe Temperaturen die Hefe schädigen können.
2. Hefe und Honig in die Buttermilch geben und darin vollständig auflösen.
3. Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl Type 630, Salz, Öl und nach Wunsch etwas Brotgewürz dazugeben.
4. Alle Zutaten ungefähr 5 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Dinkelteig nicht zu lange und nicht zu kräftig kneten, da sein Klebergerüst empfindlicher ist als das eines klassischen Weizenteigs.
5. Der Teig darf nach dem Kneten noch leicht klebrig sein. Je nach Mehl und insbesondere bei einem höheren Vollkornanteil kann er auch etwas fester ausfallen.
6. Den Teig noch einmal kurz mit den Händen durchkneten beziehungsweise vorsichtig zusammenfallen.

DINKEL- BUTTERMILCH-KRUSTE

GROSSER OFENMEISTER

ZUBEREITUNG · FORTSETZUNG

ZUBEREITUNG

7. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort etwa 90 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte deutlich an Volumen gewinnen. Je nach Raumtemperatur kann die Gehzeit etwas kürzer oder länger ausfallen.
8. Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Vorsichtig mehrmals zur Mitte falten und zu einem länglichen Brotlaib formen. Dabei möglichst nicht die gesamte Luft aus dem Teig drücken.
9. Den Ofenmeister ganz leicht mit einem geeigneten neutralen Fett einfetten, falls sich im Inneren noch keine ausreichende Patina gebildet hat. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben.
10. Den Brotlaib mit dem Schluss nach unten in den Ofenmeister legen und die Oberfläche nach Wunsch mit einem scharfen Messer einschneiden.
11. Den Deckel aufsetzen und den Ofenmeister auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
12. Das Brot bei 230 °C Ober-/Unterhitze ungefähr 50 Minuten mit geschlossenem Deckel backen.
13. Anschließend den Deckel vorsichtig abnehmen und das Brot weitere 5-10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.
14. Die fertige Dinkel-Buttermilch-Kruste aus dem Ofenmeister nehmen und vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
15. Auch wenn es schwerfällt: Das Brot erst anschneiden, wenn es ausgekühlt ist. So kann sich die Krume vollständig stabilisieren.