

DINKELBROT MIT BUTTERMILCH

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Stockgare 1 Std. |
Stückgare 8 Std. | Backzeit 50 Minuten | Leicht | 1 Brot



Es geht doch nichts über selbstgebackenes Brot, oder? Dieses Dinkelbrot ist wunderbar saftig und hat eine schöne Kruste. Viel Arbeit ist es auch nicht, nur etwas Zeit braucht es. Und genau das ist die Zutat, die entscheidend beim Geschmack hilft und das Brot auch leichter verträglich für uns macht.

Schritt 1

Alle trockenen Zutaten in einer ausreichend großen Schüssel vermischen.

Schritt 2

Buttermilch mit Wasser mischen und die Hefe darin auflösen.

Schritt 3

Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und vermischen, bis alles Mehl gebunden ist. Dann auf der Arbeitsfläche 3-5 Minuten kneten, bis ein schöner geschmeidiger Teig entstanden ist. Ihr könnt den Teig natürlich auch in der Maschine kneten. Die Zeit ist die gleiche.

Schritt 4

Das Brot zurück in die Schüssel geben und abgedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach einer Stunde den Teig zurück auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Brotleib formen. Wie das geht, schaut ihr euch am besten nochmal in dem Video an ([Minute 4:50](#)). Dann das [Leinentuch*](#) in den [Gärkorb*](#) legen und gut bemehlen. Das Brot mit der glatten runden Seite nach unten in den Korb legen und mit dem Leinentuch abdecken. Ich würde es noch mit einer Folie abdecken, damit der Teig nicht antrocknet.

Schritt 5

Im Kühlschrank bei 6 C° mind. 8 Stunden gehen lassen. Wenn der Teig 2 Stunden länger geht, macht es in dem Fall auch nichts. Nach der Gehzeit das Brot aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen vorheizen auf 250 C° Ober-/Unterhitze. Wenn Ihr wie ich auch einen [gusseisernen Topf*](#) verwendet, dann stellt ihn direkt mit in den Ofen, damit er auch ordentlich heiß wird. Wenn der Ofen und der Topf heiß sind, das Brot vorsichtig in den heißen Topf geben. Einschneiden und mit Deckel für 30 Minuten bei 250 C° backen. Dann den Deckel herunter nehmen und weitere 20 Minuten backen. Je nach Farbe den Ofen herumdrehen auf 220 C° oder 200 C°.

Schritt 6

Vor dem anschneiden solltet Ihr das Brot eine Stunde abkühlen lassen. Ja ich weiß, das fällt schwer und gelingt mir auch

nicht immer :-)! Aber das Brot trocknet sonst schnell aus und lässt sich auch nicht gut schneiden.

Probiert auch diese leckeren [Dinkelbrötchen!](#)

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Das beste Brot mit 15 Minuten Arbeit, 8 Stunden Schlaf und 50 Minuten backen

Tipps

Ich benutze zum gehen lassen einen Gärkorb und ein Leinentuch. Ihr könnt es aber auch direkt im Gärkorb gehen lassen. Hat allerdings den Nachteil, dass die Körbe immer etwas schwer zu reinigen sind und das Brot auch manchmal hängen bleibt. Habt Ihr beides nicht zu Hause könnt Ihr auch einfach eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen. Stellt nur sicher, dass das Geschirrtuch nicht fusselt.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl Typ 630 (oder Weizenmehl Ty 550)
- 250 g Dinkelvollkornmehl (oder Weizenvollkornmehl)
- 150 g Wasser (lauwarm)
- 200 g Buttermilch (direkt aus dem Kühlschrank)
- Ihr könnt das Brot auch nur mit Wasser backen, wenn Ihr keine Buttermilch möchtet. In dem Fall würde ich 340 g Wasser nehmen.
- 5 g frische Hefe oder 1,6 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- etwas extra Mehl für die Arbeitsfläche und den [Gärkorb*](#)

Brotgewürz:

- 1 TI Koriandersamen, 1 TI Fenchelsamen, 1/2 TI Kümmel
(ich habe die Hälfte des Gewürzes genommen und den Rest für das nächste Brot aufbewahrt)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 649

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)