

Buttermilchbrot

- Dienstag, April 13, 2010

<https://ketex.de/blog/buttermilchbrot/>

Eigentlich mag ich Buttermilch überhaupt nicht. Allerdings... in diesem Brot schmeckt sie mir hervorragend. Bei diesem Rezept bin ich über das Erhitzen der Buttermilch gestolpert. Die Milch flockt beim Heißmachen etwas aus; das hat aber keinen Einfluss auf den Geschmack. Die Mischung von den Flocken und Körnern ergibt ein leckeres und kerniges Brot.

1. Sauerteig

- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 80 g Wasser
- 10 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Brühstück

- 120 g [Roggenschrot mittel](#)
- 60 g Haferflocken (kernige)
- 60 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- 60 g Leinsamen
- 30 g Hirse
- 30 g [Dinkelschrot mittel](#)
- 22 g Salz
- 360 g Buttermilch

Die Buttermilch erhitzen und über die Zutaten geben. Dann 16 Std. ziehen lassen.

3. Hauptteig

(2 Brote à 850 g)

- Sauerteig
- Brühstück
- 360 g [Weizenmehl 550](#)
- 285 g [Roggenmehl 1150](#)
- 10 g [Roggenmalz](#)
- 20 g Hefe
- 375 g Buttermilch
- Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten 7 Minuten kneten, eventuell noch etwas Buttermilch zugeben. Dann eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.

Danach den Teig in 2 Stücke à 850 g abwiegen, diese rundwirken, in Haferflocken wälzen und in bemehlte [Garkörbchen](#) legen.

Bei 3/4-Gare (ca. 50 Minuten) einschneiden, einsprühen und einschließen.

Backen bei 240° für 15 Minuten und noch weitere 30 Minuten bei 180° fertigbacken. Schwaden nicht vergessen!

-