

Buttermilchstuten im Elektro-Steinbackofen gebacken

- Freitag, Oktober 18, 2013

<https://ketex.de/blog/buttermilchstuten-im-elektro-steinbackofen-gebacken/>

Zurück

Weiter

Nach den ersten vielversprechenden Backversuchen im Elektro-Steinbackofen musste ich jetzt dieses Rezept für einen Buttermilchstuten ausprobieren. Durch die Buttermilch und die Butter und natürlich durch die herrlich rösche Kruste bekommt der Stuten ein ganz besonderes und feines Aroma. Durch die Schamotteplatte im Ofen backt der Ofen erheblich trockener als z. B. der Manz. Allerdings schafft es der Manz nicht, solch eine rösche Kruste zu produzieren.

Nach nunmehr mehreren Versuchen im Elektro-Steinbackofen stelle ich fest: energieintensiver ist der Steinbackofen letztendlich nicht, aber man kann ihn nach dem Einschließen sofort abstellen. Er hält sehr lange die Temperatur.

Der Buttermilchstuten schmeckt hervorragend mit Marmelade oder Nußnougatcreme.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Weizen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und für 16-18 Stunden zum Reifen bei Raumtemperatur stellen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 800 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g Buttermilch
- 250 g Wasser
- 40 g Butter
- 20 g Salz
- 18 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (ich habe in der [Alpha](#) 18 Minuten kneten lassen).

Danach gibt es eine Teigruhe von 30 Minuten. Jetzt schließt sich ein Zyklus von [stretch & fold](#) an.

Wieder eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten und den Teig möglichst warm (26°) stellen.

Nach der 2. Teigruhe wieder einmal stretch & fold einlegen, und wiederum 30 Minuten den Teig möglichst schön warm (26°) stellen. Noch einmal stretch & fold einlegen und den Teig in 2 Teile à ca. 850 g teilen. Schön rund und dann lang wirken und auf einem Lochblech mit [Dauerbackfolie](#) 45 Minuten zur Gare stellen.

Nach der Gare die Folie mit dem Teigling auf den Schieber ziehen und beides in den Ofen einschießen.

Ich habe diesen Stuten in dem [Elektro-Steinbackofen](#), den ich in meinem Shop anbiete, mit 185° Unter- und 230° Oberhitze gebacken. Nach dem Aufheizen und dem Einschießen wird der Ofen abgestellt, und das Brot wird in 45 Minuten fertig gebacken. Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder abziehen lassen.

Man kann sehr schön sehen, dass das Brot im Steinbackofen eine etwas dickere Kruste bekommt und dadurch herrlich rösch wird.

Buttermilchstuten im Elektro-Steinbackofen gebacken

Nach den ersten vielversprechenden Backversuchen im Elektro-Steinbackofen musste ich jetzt dieses Rezept für einen Buttermilchstuten ausprobieren. Durch die Buttermilch und die Butter und natürlich durch die herrlich rösche Kruste bekommt der Stuten ein ganz besonderes und feines Aroma. Durch die Schamotteplatte im Ofen backt der Ofen erheblich trockener als z. B. der Manz. Allerdings schafft es der Manz nicht, solch eine rösche Kruste zu produzieren. Nach nunmehr mehreren Versuchen im Elektro-Steinbackofen stelle ich fest: energieintensiver ist der Steinbackofen letztendlich nicht, aber man kann ihn nach dem Einschießen sofort abstellen. Er hält sehr lange die Temperatur. Der Buttermilchstuten schmeckt hervorragend mit Marmelade oder Nußnougatcreme. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Dauerbackfolie
- Elektro-Steinbackofen

1. Sauerteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 10 g Weizen-ASG

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 800 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 300 g Buttermilch
- 250 g Wasser
- 40 g Butter
- 20 g Salz
- 18 g Frischhefe
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und für 16-18 Stunden zum Reifen bei Raumtemperatur stellen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (ich habe in der Alpha 18 Minuten kneten lassen).
2. Danach gibt es eine Teigruhe von 30 Minuten. Jetzt schließt sich ein Zyklus von stretch & fold an. Wieder eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten und den Teig möglichst warm (26°) stellen.
3. Nach der 2. Teigruhe wieder einmal stretch & fold einlegen, und wiederum 30 Minuten den Teig möglichst schön warm (26°) stellen. Noch einmal stretch & fold einlegen und den Teig in 2 Teile à ca. 850 g teilen. Schön rund und dann lang wirken und auf einem Lochblech mit Dauerbackfolie 45 Minuten zur Gare stellen.
4. Nach der Gare die Folie mit dem Teigling auf den Schieber ziehen und beides in den Ofen einschießen. Ich habe diesen Stuten in dem Elektro-Steinbackofen, den ich in meinem Shop anbiete, mit 185° Unter- und 230° Oberhitze gebacken. Nach dem Aufheizen und dem Einschießen wird der Ofen abgestellt, und das Brot wird in 45 Minuten fertig gebacken. Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder abziehen lassen.
5. Man kann sehr schön sehen, dass das Brot im Steinbackofen eine etwas dickere Kruste bekommt und dadurch herrlich rösch wird.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Buttermilch, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-