

ButtermilchDinkelbrot

(Eigenkreation)

420 g Buttermilch

20 g Hefe

1 TL Honig

alles zusammen bei 37°C

3 Minuten, Stufe 2

300 g Roggenvollkornmehl

500 g Dinkelvollkornmehl

10 g Weizenkleber

2 TL Trockensauerteig

1 TL Backmalz

2 TL Salz

alles zusammen 5 Min.

Knetstufe verrühren

Aus dem Thermi herausholen und für 1 Stunde in einer Schüssel abgedeckt mit Folie ruhen lassen.

Dann herausnehmen und kneten - in den gefetteten und mit Mehl ausgekleideten Römertopf (oder Zaubermeister) legen, mit Mehl bestäuben, einschneiden und im kalten Backofen bei 240°C Ober-Unterhitze 1 Stunde backen.

Die letzten 10 Min. den Deckel abnehmen.

Gutes Gelingen und guten Appetit