

Dinkelbrot mit Buttermilch aus dem Römertopf



Stufe 2



Zubereitungszeit:
Ruhezeit:



Zutaten:

300 g Buttermilch
1 Pck. Trockenhefe
2 TL Natron
2 TL Ahornsirup
400 g Weizenmehl
200 g Dinkel-Vollkornmehl
2 TL Salz
2 EL Öl



Römertopf Rustico klein



Römertopf Rustico groß



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
gusseisen schwarz, 4,8 L



Continenta Butterdose aus
Keramik



ASA Holzsteller wood dark aus
Akazie



Schlitzer Leinen Grubentuch

1

Die Buttermilch in einen kleinen Topf gießen und auf dem Herd oder in der Mikrowelle leicht erwärmen.

2

In eine große Schüssel Trockenhefe, Natron, Sirup, Mehl, Salz und Öl geben und gut mischen. Die Buttermilch hinzufügen. Mit einer Küchenmaschine oder per Hand alles für ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

3

Den Teig in der Rührschüssel an einem warmen Ort 1 Stunde lang gehen lassen.

4

Damit der Römertopf beim Backen genug Feuchtigkeit abgeben kann, den Römertopf 10 Minuten wässern. Sollte Ihr Römertopf innen glasiert sein, reicht es nur den Deckel zu wässern.

5

Den Römertopf in den Backofen stellen und daneben eine Tonform gefüllt mit lauwarmen Wasser platzieren. Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.

6

Nach abgeschlossener Gehzeit des Teiges und beim Erreichen der Ofentemperatur wird der Brotteig entsprechend des Römertopfes geformt und darin hineingelegt. Gegebenenfalls kann das Brot an der Oberfläche noch eingeschnitten werden.

7

Das Brot mit geschlossenem Deckel im Römertopf 30 Minuten backen. Den Ofen danach ausschalten und die Form ohne Deckel weitere 10 Minuten in der Restwärme ruhen lassen.

Statt dem Päckchen Trockenhefe kann auch ein halber Würfel frische Hefe verwendet werden.