

Buttermilchbrot mit Roggenvollkorn, Kamut und Emmermehl

Zutaten:

500 g Emmermehl

170 g Kamutmehl

150 g Roggenvollkornmehl

500 ml Buttermilch

40 g weiche Butter

8 g frische Hefe

10 ml warmes Wasser

1 ½ TL braunen Zucker

1 ½ TL selbstgemachtes dunkles Roggenbackmalz

2 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst die Buttermilch mit dem Zucker, der Hefe und auch dem warmen Wasser 3 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min / Knetstufe

Während des Knetens bitte schauen ob der Teig nicht zu trocken ist, sonst noch etwas warmes Wasser während des Knetvorgangs durch die Deckelöffnung geben.

Danach den Teig in die große Glasnixe füllen, Deckel drauf und ca. 1 ½ Std gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann den Teig auf die bemehlte Backmatte geben, von oben mit dem Streufix etwas Mehl auf den Teig geben und dann mehrfach falten.

Nun den Teig zu einer Kugel „spannen“ und in den leicht bemehlten Ofenmeister legen. Jetzt von oben etwas Mehl drauf streuen und wenn gewünscht, einritzen.

Dann den Deckel auflegen und 60 Min auf dem unteren Rost fertig backen. Danach direkt aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith