

Buttermilchkrustenbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

500 ml Buttermilch
15 g Frischhefe
350 g Weizenmehl Type 1050
100 g Weizenvollkornmehl
150 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Öl
1 TL Honig
2 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst den Römertopf mit Deckel ins Waschbecken stellen, heisses Wasser einlassen damit der Römertopf Wasser aufnehmen kann. Auf dem Wasser eine leere Schüssel schwimmen lassen. In die lauwarme Buttermilch die Hefe und den Honig geben bis beides aufgelöst ist. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles miteinander verkneten. Den Teig mindestens 2 Stunden abgedeckt ruhen (gehen) lassen. Nach der Gehzeit den Teig mehrmals falten und zu einem Brotlaib formen. Den Römertopf aus dem Wasser nehmen, ölen und mehlen, den Teig in den Römertopf legen, die Oberfläche leicht mit Wasser befeuchten, mehlen und mit einem Messer einschneiden. Den Römertopf mit Deckel in den kalten Ofen auf die unterste Ebene stellen und das Brot bei 240 °C Ober/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Danach noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.

Für ein Kümmelbrot: 25 g Kümmel mit in den Teig geben.

