

# Dinkelflocken-Buttermilch-Brot

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

für das Quellstück

100g Dinkelflocken

150ml heißes Wasser

11g Salz

für den Teig

Quellstück

375ml Buttermilch

300g Dinkelmehl Typ 630

250g Dinkelvollkornmehl

10g frische Hefe



## Zubereitung:

Am Abend zuvor die Zutaten für das Quellstück vermischen und abgedeckt über Nacht quellen lassen.

Am Backtag das Quellstück, Buttermilch, alle Mehle und die Hefe in eine Rührschüssel geben und 8 Minuten auf kleiner Geschwindigkeit der Küchenmaschine den Teig kneten lassen. Danach den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund formen, in die Schüssel zurücklegen und abgedeckt 60 bis 90 Minuten ruhen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

Nach er Ruhezeit den Teigling auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken (entgasen) und wieder zu einer Kugel oder Oval, je nachdem ob das Brot rund oder oval gebacken wird, zusammenfalten. Den Teigling leicht mit Wasser bestreichen, in Dinkelflocken wälzen und in ein mit einem Baumwoll- oder Leinentuch ausgelegtes Gärkorbchen legen. Abgedeckt nochmals etwa 45 bis 60 Minuten ruhen lassen. Je nach Jahreszeit und Temperatur in der Küche kann die Gehzeit immer unterschiedlich sein, eventuell auch mal kürzer oder sogar auch länger sein. Deshalb den Prozess beobachten, der Teigling sollte deutlich an Volumen zunehmen.

Während dieser Ruhezeit den Ofen auf 250° Ober-Unterhitze vorheizen. Da das Brot in einem Topf mit Deckel gebacken wird, wird dieser Topf ebenso mit vorgeheizt.

Nach der letzten Ruhezeit den Teigling auf ein Stück Backpapier stürzen, mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Topf geben, die Oberfläche einschneiden, Deckel auf den Topf geben und bei 230° Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen. Deckel abnehmen und das Brot nochmal bei 200° 10 Minuten nachbräunen.

Viel Spaß beim Nachbacken!