



Buttermilch-Sauerteig- Kruste

Backofen: 240° C
Backzeit: ca. 55 min
Zubehör: Gusseisentopf 5,7 l

Zutaten:

500 ml Buttermilch
20 g frische Hefe
1 TL Honig
180 g aufgefrischter Sauerteig
500 g Weizenmehl Typ 550
150 g Roggenmehl Typ 1150
2 TL Salz
1 geh. TL Brotgewürz

Zubereitung:

ASG am Vortag aus dem Kühlschrank nehmen, füttern und über Nacht gehen lassen.

Buttermilch, Hefe und Honig im Thermomix 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und 4 min / Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in die mit Mehl ausgestreute große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und abgedeckt ca. 45 min gehen lassen.

Nach der Gehzeit Gusseisentopf inkl. Deckel auf mittlere Schiene in den Backofen stellen, Backofen auf 240° C einstellen und Topf aufheizen lassen.

Nach den 45 min Gehzeit Teig auf die Teigunterlage geben, leicht mehlen, mehrmals falten und zu einem runden Laib formen. Laib in ein gemehltes Gärkörbchen legen, mit einem Tuch abdecken und ca. 30 min gehen lassen, bis der Topf im Ofen die 240° C erreicht hat.

Heißen Topf aus dem Ofen holen, Laib aus dem Gärkörbchen in den heißen Topf stürzen und Deckel aufsetzen.

Ca. 55 min backen, dann aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

