

Dinkelmischbrot



1. Buttermilch, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 4 Stunden gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
5. Den Zaubermeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Zaubermeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

300 g Buttermilch

5 g Hefe

250 g Dinkelvollkornmehl

250 g Weizenmehl Type 550

1 EL Honig

2 TL Salz

1 EL Balsamico Essig weiß

120 g Creme fraiche

Benötigtes Material

Zaubermeister

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

1 Stunde Gehen

1 Stunde Backzeit