

# ROGGEN-BUTTERMILCH BROT

## Roggen-Buttermilch Brot

5 Tage lang habe ich es vor mir her geschoben den Vorteig für das Brot anzusetzen – und dann war es einfach zu spät für einen Vorteig weil ich endlich das Brot backen wollte. Dumm gelaufen, aber halb so schlimm... dann wird eben improvisiert. Anstelle vom Vorteig gibt es eine recht lange Gehzeit bei Raumtemperatur. Das Ergebnis war sehr lecker – die Kruste war nicht so kross wie sonst, aber gerade das hat Bessere Hälfte super gefallen. So schnell wie das Brot gebacken war wollte es aber auch gegessen werden, am dritten Tag konnte man die Scheiben nochmal aufbacken und sie haben gut geschmeckt, aber einen Tag vier hätte es nicht mehr erleben wollen. Halb so wild, da war es eh schon restlos verputzt!



## Zutaten für 1 Brot:

450g Weizenmehl (Typ 1050)

250g Roggenvollkorn

350 ml Buttermilch

100 ml Wasser

12g frische Hefe

15g Salz

## Zubereitung:

Kurz und schmerzlos – ich gebe alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel und verknete sie 8 Minuten lang mit dem Knetaufsatz des Handrührgerätes zu einem elastischen Teig. Den hole ich dann aus der Schüssel und knete ihn noch gute 5 Minuten von Hand auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche. Das scheint er zu mögen – danach klebt nix mehr.



Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für 6 Stunden ruhen lassen. Dabei falte ich ihn nach der ersten Stunde einmal. Die Zeit ist willkürlich gewählt – in den folgenden fünf Stunden war ich einfach nicht zuhause. Nach dem ersten Falten zieht der Teig von der Schüssel um in ein gut bemehltes Gärkorbchen.



5 Stunden später hat er sein Volumen deutlich vergrößert.



Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ich nutze das Brotbackprogramm, alternativ kann man auch eine ofenfeste Schüssel mit Wasser unten in den Ofen schieben. Den Teig auf ein heißes Backblech stürzen.



Nach 30 Minuten lasse ich einmal Wasserdampf ab, nach 60 Minuten ist das Brot fertig.



Vollständig abkühlen lassen und dann anschneiden. Schmeckt mit Butter und einem schönen Salz, mit guter Salami und auch mit fingerdick Nutella – alles probiert, alles lecker.



Super lecker!