

Schaumberger Landbrot

Zutaten:

500 ml Buttermilch
100 ml Wasser
10 g Hefe
1 TL Honig
500 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Weizenmehl 1050
200 g Dinkelvollkornmehl
100 g Hartweizengries
30 g Balsamico
2 TL Salz



Zubereitung :

Lauwarme Buttermilch und Wasser mit Hefe und Honig verrühren (im TM 3 Min./37°/Stufe 1)
Alle trockenen Zutaten dazugeben, sowie den Balsamico und alles gut verkneten. (im TM 5 Min./Teigstufe)

Teig in einer geschlossenen Schüssel 2 Stunden gehen lassen.

Dann auf einer Teigunterlage in 2 Teile teilen.

Jeden Teil mehrfach falten und auf Spannung bringen. Nebeneinander in den bemehlten Ofenzauberer geben. Mit Mehl bestreuen, einschneiden und den Deckel auflegen.

In den kalten Backofen stellen und 65 Minuten bei 230 Grad backen.

*Martina
kocht & backt*