

Bauernbrot mit Buttermilch

Ofenmeister



- 1/2 Würfel frische Hefe
- 500 ml Buttermilch
- 150 g Weizenmehl, Typ 1050
- 150 g Roggenmehl, Typ 1150
- 450 g Dinkelmehl, Typ 630
- 2 TL Salz
- 30 – 40 g Balsamico-Essig dunkel (Edelschmaus)
- 2 TL Sauerteig Pulver

Hefe und Buttermilch in den Mixtopf der Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten zugeben und 8 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mit etwas Mehl bestäuben.

Den Teig mehrfach falten bis sich ein Leib geformt hat.

Den Leib in den leicht geölten und bemehlten [großen Ofenmeister](#) geben und mit einem scharfen Messer an der Oberfläche einschneiden.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 220°C/Ober- und Unterhitze/ untere Einlegeschiene/ für ca. 60 – 65 Min. backen.

Den [großen Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen. Das Brot aus der Form nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.