

# Dinkel-Buttermilchbrot

## Brote



- 300 g Buttermilch
- 100 g Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 2 TL Brauner Zucker
- 500 g Dinkel Vollkornmehl
- 25 g Butter
- 1,5 TL [Meersalz](#) (Edelschmaus)
- 2 TL [Indien Traum](#) (Edelschmaus)

Buttermilch mit dem Wasser, Hefe und braunen Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 vermischen.

Mehl, Butter, Salz und Indien Traum dazugeben und 5 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mit Hilfe des [Nylonmesser](#) in vier gleichgroße Teile trennen und diese wiederum in drei gleichgroße Teile unterteilen. (12 kleine Teiglinge insgesamt)

Jeden Teigling kneten, falten und zu einer Kugel formen.

Die 12 Kugeln (je 3 pro Mulde) in die leicht geölte und bemehlte [Mini Kastenform](#) geben.

Für weitere 20 Min. abgedeckt gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen und anschließend die Brote ca. 30 Minuten backen.

Die Form mit Hilfe der [Packs an](#) aus dem Backofen holen.

Die Form sofort stürzen und die Brote entnehmen.

Die Brote und die Form auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.