

Buttermilch-Dinkelbrot

Zutaten:

280 g kaltes Wasser
200 g kalte Buttermilch
5 g frische Hefe
180 g Lievito Madre
 aus dem Kühlschrank (optional)
150 g Dinkelkörner
100 g Dinkelmehl 630
350 g Dinkelmehl 1050
10 g Zuckerrübensirup
2 TL Salz (10-12 g)
1 TL Zitronensaft
1 TL Flohsamenschalen



Zubereitung:

Dinkelkörner 1 Min. auf St. 10 mahlen, umfüllen und abkühlen lassen. Wasser, Buttermilch, Hefe und optional Lievito Madre 10 Sec. auf St. 5 durchrühren. Alle anderen Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Minuten kneten. Der Teig muss sich gut vom Mixtopf ablösen. Teig umfüllen und ca. 60-80 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund formen. In den Ofenmeister platzieren und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Teigling bemehlen und nach Wunsch einschneiden und mit Deckel in den kalten Ofen reinstellen. Bei 230° ca. 60 – 70 Minuten ausbacken.



Gutes Gelingen

Julia Braun
Thermomix Gruppenleitung

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

Tel.: 0151 40470922
mail: braun2211@hotmail.com

Shop: www.pamperedchef.eu/JuliaShobby
[fb.me/Julia.Braun.mit.Pampered.Chef](https://www.facebook.com/Julia.Braun.mit.Pampered.Chef)
[fit.mit.thermomix](https://www.instagram.com/fit.mit.thermomix)

