Krustenbrot mit Buttermilch – einfach & knusprig



Zutaten Teig

- 8 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 300 ml lauwarme Buttermilch
- 75 g Natur Sauerteig
- 300 g dunkles Weizenmehl Type 1050
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 10 g Salz

Zubereitung

- Hefe mit Honig in der lauwarmen Buttermilch auflösen.
- Alle restlichen Zutaten dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten, mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig in den nächsten 2 Stunden alle 30 Minuten falten.
- Mit den Händen den Teigrand etwas in die Höhe ziehen und über den restlichen Teig legen, dass ganze kreisrund insgesamt 4 Mal wiederholen.
- Nach dieser Zeit den Brotleib zu einer Kugel formen, in ein bemehltes Gärkörbchen legen und zugedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 240° C Umluft vorheizen.
- Den Teig aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und ein beliebiges Muster auf der Oberseite mit einer Rasierklinge einschneiden.
- Im vorgeheizten Backofen auf den Boden eine feuerfeste Schale mit Wasser gefüllt stellen und das Brot auf der 2. Schiene von unten bei 240° C Umluft für 20 Minuten backen.
- Nach dieser Zeit die Temperatur auf 200° C reduzieren und für weitere 20 Minuten backen.
- Nach dem Backen das Krustenbrot auf einem Küchengitter vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Krustenbrot (Ausbackgewicht ca. 800 g)
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal