

# BUTTERMILCH-KRUSTENBROT



**1 Vorbereitungsarbeiten am Vortag:**  
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 100 g Roggenmehl und 100 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 150 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen.

**2 Vobereitungsarbeiten am Backtag:**  
Buttermilch und Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz, Sauerteig, Germ) genau abwiegen, dazugeben und alles zu einem mittelfesten Teig verkneten. Den Teig anschließend ungefähr 40 Minuten zugedeckt rasten lassen.

**3** Danach den Teig in zwei Teile teilen, jeden nochmals kurz durchkneten und in sehr gut bemehlten Gärkörbchen nochmals ca. 40 Minuten rasten lassen.

**4** In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und sofort in den Backofen geben.

**5** Für 12 Minuten bei 250 Grad backen, danach auf 210 Grad reduzieren und nochmals ca. 35 Minuten fertig backen. Am besten und optisch am schönsten wird das Brot, wenn ihr es mit viel Dampf backt.

In diesem Brot verwende ich zusätzlich ein wenig Germ als Triebmittel, so wird die Rastzeit deutlich verkürzt. Auch wenn euer Sauerteig noch jung und nicht ganz aktiv ist, sorgt die Zugabe von etwas Germ für sicheres Gelingen.

## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### VORTEIG

100 g Roggenmehl 960  
100 g Wasser  
50 g Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

#### TEIG

250 g lauwarmer Buttermilch  
420 g lauwarmes Wasser  
400 g Weizenbrotmehl 1600  
450 g Roggenmehl 960  
150 g Weizenmehl 700  
150 g Sauerteig (vom Vorteig)  
20 g Salz  
20 g frische Germ  
10 g Brotgewürz

2 Gärkörbchen  
Mehl zum Bestauben