

Buttertoast mit Einkorn

Zutaten

Brühstück

60g Einkornflocken
170ml Wasser, kochend

Vorteig

70g Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
70 ml Wasser
4g Hefe, frisch

Hauptteig

Brühstück
Vorteig
300g Dinkelmehl Typ 630
140g Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
12g Salz
6g Honig
200ml Buttermilch
20g Butter, weich



Zubereitung

Brühstück

- Einkornflocken mit kochendem Wasser übergießen und **2-3 Stunden** quellen lassen

Vorteig

- Einkornmehl, Wasser und Hefe verrühren und **2-3 Stunden** bei Zimmertemperatur gehen lassen

Hauptteig

- Brühstück, Vorteig und alle Zutaten (außer Butter) langsam verkneten (ca. **5 Minuten**)
Weiche Butter zugeben und ca. **3 Minuten** unterkneten
- Teig in der Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und **3 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- **2** Backformen einfetten oder mit der Backblume auskleiden
- Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und in **8** gleichmäßige Stücke teilen.
- Die Teile etwas flachwirken, aufrollen und jeweils **4 Stück** quer in die Backform geben. Die Naht muss dabei unten sein.
- Teigoberfläche befeuchten und das Brot mit einem Tuch bedecken.
- **1,5 bis 2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen bis der Teig fast den oberen Rand der Backform erreicht hat.
- Den Teig nochmals befeuchten und im vorgeheizten Backofen bei **240° Grad** anbacken.
- Nach **12 Minuten** den Ofen auf **180°** stellen und weitere **30 Minuten** backen. Vorsicht der Teig wird durch den hohen Milchanteil schnell dunkel – ggf. mit einem Stück Backpapier oder Alufolie abdecken.
- Für eine schöne Kruste das Brot kurz vor Ende der Backzeit aus der Form nehmen, mit Wasser bestreichen und ohne Form nochmals **3 Minuten** backen.

Gesamtdauer bis zur Fertigstellung: ca. 8,5 Stunden

Die Variante für Übernacht-Gare findest du ebenfalls auf unserem Blog