

Buttertoast mit Einkorn – mit Übernachtgare im Kühlschrank

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

Am Vortag

Brühstück herstellen

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

Vorteig herstellen

- Einkornmehl, Wasser und Hefe verrühren und ebenfalls **2 Stunden** quellen lassen

Hauptteig herstellen

- Brühstück, Vorteig und alle weiteren Zutaten (außer Butter) ca. **5 Minuten** verkneten
- weiche Butter zugeben und unterkneten (**ca. 3 Minuten**)
- ca. **1/2 Stunde** anspringen lassen und den Teig in einer geölten Schüssel für **12 Stunden** in den Kühlschrank stellen

Am Backtag

- Teig aus dem Kühlschrank holen und wie oben beschrieben formen.
- Den Teig in **8 Stücke (4 Stück pro Form)** teilen und quer in die gefettete Backform zu legen (dies dient übrigens nur der typischen Toastbrotform) Schneller geht es, wenn du den Teig am Stück in die Form legst
- Jetzt lässt du die Backform ca. **2 Stunden** in der Backform gehen, bis der Teig sich ungefähr verdoppelt hat. Je nach Raumtemperatur geht dies schneller oder langsamer
- 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. 16,5 Stunden

Die Variante für die Herstellung am selben Tag findest du ebenfalls auf unserem Blog