

## Nathanael II

### Zutaten

*für 2 Brote in der Profibackform*

#### Kochstück

**100g** Einkorn Grießmehl

**250ml** Wasser

#### Vorteig

**200g** Dinkelmehl, Typ 630

**200ml** Wasser

**5g** Hefe

**100g** Einkorn Vollkornmehl „extrafein“

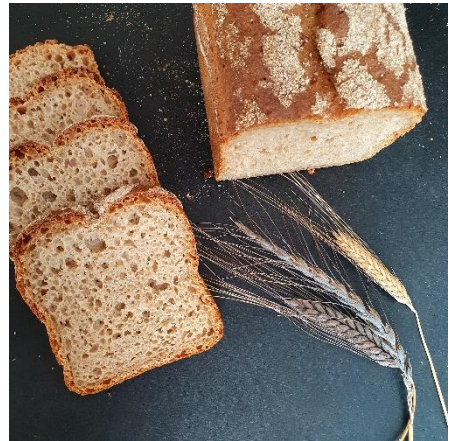
**100g** Emmer Vollkornmehl „extrafein“

**100g** Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“

**100ml** Buttermilch

**2 TL** Honig (14g)

**30g** Butterschmalz, weich



### Zubereitung

- Für den **Vorteig** Hefe im Wasser auflösen. Mehl zugeben und glatt rühren und **2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen
- Für das **Kochstück** Grießmehl und kaltes Wasser in einem Kochtopf glatt klumpfenfrei zusammenrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis ein dicker Brei entsteht. ca. **2 Stunden** abkühlen lassen

- Vorteig, Kochstück, Mehle, Buttermilch, Salz und Honig in eine Knetschüssel geben und ca. **3 Minuten** langsam kneten  
*(das geht auch prima von Hand - du brauchst nicht unbedingt ein Küchengerät dazu)*
- Butterschmalz zugeben und ca. **2 Minuten** unterkneten
- **2 Profibackformen** mit der Backblume auskleiden oder die Backformen gut einfetten
- Den Teig in zwei gleiche Stücke teilen und in die Backformen einfüllen
- bei Raumtemperatur ca. **1,5 bis 2 Stunden** gehen lassen *(der Teig sollte den oberen Rand der Form erreichen)*
- Backofen auf **220°C** rechtzeitig vorheizen
- 10 Minuten bei **220°C** anbacken
- Temperatur auf **190°C** reduzieren und **30 Minuten** weiterbacken
- Brote aus den Formen nehmen und weitere **10 Minuten** backen