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
12g	Salz

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