

# 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*