

Saatenbrot aus Buttermilchkruste

Zutaten für 2 Personen

		Quellstück
100g	Saaten	
100ml	Wasser	
		Hauptteig
500g	Backmischung „Buttermilchkruste“	
300ml	Wasser	
200g	Quellstück	
1 TL	Essig	
1 EL	Öl	



Zubereitung

Quellstück

- Saaten mit 100 ml Wasser mischen.
- 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hauptteig

- 500 g Buttermilchkruste in eine große Schüssel geben.
- Quellstück, 300 ml Wasser, Essig und Öl hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Mit nassen Händen von allen Seiten zur Mitte hin falten.
- Weitere 10 Minuten gehen lassen.
- Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rund formen.
- Gärkorbchen gut bemehlen und nach Wunsch mit Saaten austreuen.

- Teigling mit dem Schluss nach oben hineinlegen, abdecken und 12–18 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backen

- Backofen mit Backblech auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teigling vorsichtig auf das heiße Blech stürzen.
- Einschneiden und mit Dampf (z. B. mit einer Sprühflasche oder Schale Wasser) 10 Minuten anbacken.
- Ofentür kurz öffnen, Temperatur auf 210 °C senken.
- Weitere 40–45 Minuten backen, bis das Brot schön gebräunt und knusprig ist.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen – und genießen!