

# Buttermilchbrot

Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, einige Zutaten aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

## Zutaten

200 g Wasser (aus Kühlschrank)  
200 g Buttermilch (aus Kühlschrank)

Alternative zur Buttermilch:

188 g Milch mit 12 g Zitronensaft 90 Minuten in den Kühlschrank stellen

300 g Weizenmehl „All Purpose“ Type 550 (Zimmertemperatur)  
150 g Weizenvollkornmehl (aus Kühlschrank)  
100 g Roggenmehl (aus Kühlschrank)  
7 g Trockenhefe  
10 g Malz  
12 g Salz

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in Rührschüssel geben und ca. 3 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 mischen
2. ca. 15 Minuten mit Knethaken auf Stufe 2 kneten
3. Teig in flachen Behälter geben und abdecken
4. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen
5. Hitzebeständige Schüssel in Backofen stellen
6. Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen
7. Teig zu Brotleib formen
8. Teigling mit Verschluss nach oben in bemehlten Gärkorb legen und abdecken
9. Teigling bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen
10. Backschieber mit gefettetem Backpapier belegen
11. Teigling mit Verschluss nach unten auf Backschieber geben
12. Teigling einschneiden
13. Backtemperatur auf 220°C absenken
14. Teigling mit Backschieber auf Backstein geben
15. Zum Bedampfen ca. 60 ml Wasser in hitzebeständige Schüssel im Backofen gießen
16. Brot 20 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze backen
17. Backofentür kurz öffnen um Dampf abzulassen
18. weitere 33 Minuten knusprig backen
19. Brot entnehmen und auf Gitter auskühlen lassen

Die Knetzeiten beziehen sich auf die von mir verwendete KitchenAid ARTISAN. Die Gehzeiten beziehen sich auf meine auf 25 °C klimatisierte Küche. Die Verwendung eines Brotbacksteins/Pizzasteins verbessert das Backergebnis!