

## Buttermilchbrot

50 g Lievito madre, nicht aufgefrischt  
70 g Wasser, lauwarm  
350 g Weizenmehl Type 550  
125 g Weizenmehl Type 1050  
50 g Roggenmehl Type 1150  
300 g Buttermilch  
15 g Rübensirup oder Honig  
5 g Backmalz (aktiv)  
12 g Salz  
15 g Sonnenblumenöl

Den Lievito madre im Wasser auflösen. Alle anderen Zutaten außer Salz und Öl hinzugeben und verkneten. Salz und Öl dazugeben und kneten, bis der Teig eine glatte, feste Konsistenz hat.

Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur zur Gare stellen. Nach etwa 8-10 Stunden und nach etwa 14-16 Stunden jeweils dehnen und falten. Nach 24 Stunden zu einem runden Brot formen und mit Schluss nach oben für 45 Minuten in einem bemehlten Gärkorbchen zur Gare stellen.

Derweil den Backofen mit Gusseisentopf auf 250°C (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Teigling nach der Garzeit in den Topf stürzen, einschneiden und für 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken, nach weiteren 20 Minuten der Backzeit den Deckel abnehmen und die letzten 10 Minuten offen backen lassen.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!