



# Buttermilchkrusti

## Zutaten:

- 5 g Hefe
- 300 ml Buttermilch
- 500 g Weizenmehl 1050
- 200 g Roggenmehl 1150
- 150 g griechischer Joghurt
- 2 TL Salz
- 1 TL Agavendicksaft / alt. Honig /alt. Zucker
- 2 EL Balsamico



## Zubereitung:

- Hefe mit der Buttermilch verrühren und handwarm erwärmen  
**(im TM: 3 Minuten / 37°C / Stufe 1 verrühren)**
- Restliche Zutaten zugeben und mit der Küchenmaschine zuerst 3 Minuten auf kleiner Stufe, danach 5 Minuten auf Stufe 2 verkneten  
**(im TM: 5 Minuten / Teigknetstufe)**
- Teig umfüllen und **ca. 10 Stunden** gehen lassen
- **Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backrost wie immer im unteren Drittel**
- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage kippen und rund wirken. Dabei den Teig immer wieder von außen nach innen falten bis der Teig eine gute Spannung hat.
- Den Teigling länglich formen, einschneiden und in den (ggf. gefetteten und) bemehlten Ofenmeister geben. Deckel auflegen und nochmal **ca. 10 Minuten** gehen lassen.
- Den Ofenmeister mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben und für **ca. 55 Minuten** backen.
- **Tipps:**
  - Das Rezept kann auch mit Wasser oder Bier zubereitet werden.
  - Wenn du nicht so lange Zeit hast um den Teig gehen zu lassen: Bitte erhöhe die Hefemenge auf 10 g (= etwa 5 Stunden Gehzeit) oder 20 g (= etwa 2 Stunden Gehzeit). **Bitte bedenke aber:** Die Gehzeiten sind immer nur Richtwerte! Richte dich nach dem Volumen des Teiges. Das Volumen sollte sich mind. verdoppelt haben
  - Wenn du noch länger Zeit hast und ein besonders aromatisches Brot möchtest: Verringere die Hefe auf **2 g** und verlängere die Gehzeit auf **14-16 Stunden**

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>