



## Buttermilchbrot



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Nach Stückgare



Fertiges Brot



Krume

Den Sauerteig mit Mehl, Buttermilch und ASG ansetzen und 12 Stunden bei RT bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Dadurch das Buttermilch nur 94% Wasser enthält, wird der Sauerteig etwas fester als mit Wasser.

Gleichzeitig den Hefewasservorteig und das Mehlkochstück fertigen. Dazu für den Vorteig das Mehl und das Hefewasser verrühren und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn bei 29 Grad über Nacht in der Gärbox. Für das Mehlkochstück das Mehl und die Buttermilch unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken, abkühlen lassen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Zutaten des Hauptteiges (außer Salz und Öl) mit der Buttermilch in den Kessel geben, in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 12 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt das Salz und das Olivenöl unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 1x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehlten Gärkorbchen für 10-12 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte ihn 10 Stunden im Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Den Teigling einschneiden und einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten.

Rezeptname: Buttermilchbrot

**Basisdaten:**

Tipo0 Violett	400 g	57 %
Ruchmehl	200 g	29 %
T80	100 g	14 %
Mehl gesamt	700 g	100 %
Schüttflüssigkeit	550 g	79 %
Olivenöl	14 g	2,0 %
Salz	14 g	2,0 %



**Sauerteig Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	140 g	Tipo0 Violett	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mind. zur Verdoppelung.
Buttermilch	140 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	14 g	Weizen	
Gesamt:	294 g		

**Hefewasservorteig**

Mehl	70 g	Ruchmehl	Vorteig warm bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen. Bei mir über Nacht in der Gärbox bei 29 Grad.
Hefewasser	70 g		
Gesamt:	140 g		

**Mehlkochstück**

Kochstück Mehl	20 g	Tipo0 Violett	Mehl und Buttermilch zusammenrühren und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Buttermilch	100 g		
Gesamt:	120 g		

**Hauptteig:**

Tipo0 Violett	240 g	34 %	18,6 %	Alle Zutaten - ausser Öl und Salz kneten. Zuletzt Öl und Salz unterkneten. Auskneten bis zu einem guten Fenstertest.
Ruchmehl	130 g	19 %	10,1 %	
T80	100 g	14 %	7,7 %	
Buttermilch	240 g	34 %	18,6 %	
Sauerteig	294 g	42 %	22,8 %	
Hefewasservorteig	140 g	20 %	10,8 %	
Olivenöl	14 g	2,0 %	1,1 %	
Salz	14 g	2,0 %	1,1 %	
Mehlkochstück	120 g	17 %	9,3 %	
Gesamtgewicht:	1.292 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN/12 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur
Stückgare:	10-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Ich hatte den Teigling 10 Stunden im Kühlschrank.
Backen:	10 Minuten bei 250 Grad mit Schwaden. Schwaden ablassen und weitere 40-45 Minuten bei 210 Grad backen. Insgesamt ca. 55 Min.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	700
	Gesamt Flüssigkeit	564
		181