

# Buttermilch-Kröstchen

Ihr Lieben ♥

heute habe ich wieder ein tolles Brotrezept für euch. Dieses Brot hat eine locker & luftige Krume und außen eine schöne knusprige, aber nicht zu harte Kruste.

Für diese Rezept habe ich meinen selbst hergestellten Sauerteig verwendet, das Rezept dazu findet ihr [\\*HIER\\*](#) Alternativ kann es auch mit dem gekauften Sauerteig aus dem Supermarkt verwendet werden, allerdings müsst ihr dann die Hefemenge verdoppeln! Warum? Das erkläre ich euch, neben der Zubereitung, in meinem Video [\\*HIER\\*](#).

Umso älter selbst gezüchteter Sauerteig ist, umso bessere Triebkraft hat er. Mein Sauerteig ist aktuell (Juni 2016) 2 Monate alt und deshalb gebe ich noch Hefe mit dazu. Wenn ihr einen älteren habt, hat dieser bei guter Pflege eine super Triebkraft und ihr könnt die Hefe ggf. noch mehr reduzieren bis ganz weg lassen – hier ist aber eure Erfahrung mit eurem Sauerteig absolut wichtig!

## **An Zutaten benötigt ihr für ein kleines Brot:**

100g Roggenmehl Typ 1150

250g Weizenmehl Typ 550

35g Sauerteig

6g frische Hefe (12g wenn ihr gekauften Sauerteig verwendet)

8g Salz

250ml lauwarme Buttermilch

## **Zubereitung:**

Wenn ihr selbst hergestellten Sauerteig verwendet, muss dieser erst angefüttert werden und sollte für 16 bis 20 Stunden ruhen. Hierzu wird das Ansatzgut aus dem Kühlschrank genommen, mit Mehl und Wasser gefüttert und 16 bis 20 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen gelassen. Wie ihr Sauerteig selbst herstellt und auch anfüttert, könnt ihr in dem Rezept, was ich

euch oben verlinkt habe, nachlesen. Solltet ihr gekauften Sauerteig verwenden, könnt ihr diesen Schritt auslassen und direkt mit dem Zubereiten des Teiges beginnen:

Hierzu wird die lauwarme Buttermilch mit der Hefe in eine Rührschüssel gegeben und wird solange verrührt, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Anschließend kommt der Sauerteig dazu und wird ebenfalls verrührt.

Nun werden beiden Mehlsorten zugegeben, zum Schluß das Salz. Der Teig wird 8 Minuten (4 Minuten auf der kleinsten und 4 Minuten auf der nächst höheren Stufe) mit dem Knethaken der Küchenmaschine verknetet. Wenn ihr keine Küchenmaschine habt, verknetet der Teig von Anfang an mit den Händen. Sollte der Teig sehr klebrig sein und sich nach 4 – 5 Minuten nicht vom Schüsselrand lösen, gebt einfach noch Mehl dazu, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (je nach Buttermilchmarke kann dies nämlich extrem variieren).

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche wird der Teigling rund gewirkt und kommt anschließend mit dem Verschuß nach unten in einen bemehlten Schüssel oder ein Gärkorbchen und muß für 60 – 90 Minuten an einem warmen Ort gehen. Nach dieser Gehzeit wird der Teigling mit dem Verschuß nach oben in eine ofenfeste Form mit Deckel gegeben und muß im vorgeheizten Backofen bei 220° Ober-/Unterhitze 50 Minuten mit Deckel gebacken werden, anschließend noch ein paar Minuten (unter Beobachtung) ohne Deckel, damit es noch nachbräunen kann.

Auf einem Auskühlgitter sollte es nun abkühlen, bevor es verzehrt werden kann. Lauwarm und noch am selben Tag verzehrt ein absolutes Highlight, aber es kann natürlich in geeigneten Behältern auch aufbewahrt werden.

Habt viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole :\*