Buttermilchbrot Körnerkruste

10 Min		130 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten

- 500 ml Buttermilch
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder ½ Würfel Hefe)
- 1 TL Honig
- 130 g Weizenmehl (1050)
- 350 g Dinkelmehl (630)
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1 EL Salz
- 3 EL Körner

Zubereitung:

1. Erwärme die Buttermilch lauwarm, rühre den Honig und die Hefe ein, bis sich alles auflöst. (Thermomix 3 Minuten, 37°C, Stufe 1)
2. Gib das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel und gieße die Hefemilch dazu. Knete einen geschmeidigen Brotteig. (Thermomix 4 Minuten Knetstufe)
3. Gib den Brotteig in eine geölte Schüssel, decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse ihn eine Stunde gehen.
4. Fette den Ofenmeister oder eine andere Brotform und mehle sie.
5. Forme aus dem Brotteig einen Laib und lege ihn in die Backform.
6. Pinsel das Brot mit Wasser ein und bestreue es mit den Körnern. Du kannst es vorher auch hübsch mit einem Brotmesser einritzen.
7. Backe das Brot bei 230°C Ober-/Unterhitze für eine Stunde auf der untersten Schiene.