

«Buurebrot»

Brühstück:

100	g	bio UrDinkel Ruchmehl	
100	g	bio UrDinkel Halbweissmehl	Mehle mischen
3.5	dl	Wasser	aufkochen, mit dem Mehl mischen Brühstück 12 – 24 h zugedeckt kühl stellen

Brotteig:

300	g	bio UrDinkel Ruchmehl	
100	g	bio UrDinkel Halbweissmehl	mischen, Brühstück stückweise begeben
ca. 15	g	Salz (ca. 3 Klf) (Himalayasalz)	
ca. 2.5	dl	Wasser	mischen , beigen und gut durchkneten bis ein gleichmässiger, elastischer Teig entsteht
10	g	Bio-Hefe	

Teig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und ein paar Stunden oder über Nacht ruhen lassen. (im Sommer, wenn es sehr warm ist, kann der Teig auch im Kühlschrank gelassen werden)

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Stücke teilen und zwei runde Laibe formen. Mit Mehl bestäuben und nach Belieben einschneiden (z.B. übers Kreuz), sofort in den vorgeheizten Ofen geben (ergibt 2 Brote à ca. 450 g – 500 g)

Backen: bei 200 °C, Ober- und Unterhitze auf einem Blech mit Backpapier – oder wenn vorhanden: direkt auf dem Stein im Steinbackofen oder Holzbackofen

Backzeit: ca. 50 Min.

Tips:

jedes Mehl ist ein wenig anders. Manchmal braucht es ein wenig mehr Wasser, manchal weniger

Du kannst auch mehr UrDinkel Halbweissmehl nehmen und weniger UrDinkel Ruchmehl. Variiere, bis die Zusammensetzung für dich passt.

Klopfe nach der Backzeit gegen den Boden des Brotes. Wenn es hohl klingt, ist das Brot genug gebacken, ansonsen nochmals 5 – 10 Min. im Ofen lassen.