

# Dinkel-Roggen-Brot mit Buttermilch

## Teig:

250 g Wasser  
250 g Buttermilch  
1 Tl. Rübenkraut od. Honig  
3 g Hefe  
10 g ASG (kann auch weggelassen  
werden.)  
480 g Dinkelmehl 630  
130 g Roggenmehl 1150  
12 g Salz



## Zubereitung:

Hefe in Wasser, Buttermilch und Rübenkraut auflösen (Thermomix 2 Min/37°C/Stufe 1). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe).

Den sehr klebrigen Teig in die große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel geben und abgedeckt für mindestens 8 h in den Kühlschrank stellen. Sodann den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund falten und in den bemehlten Ofenmeister legen. Einschnitten und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Ofen auf 230° C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist und 1 h backen.

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Ofenmeister, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN