

Buchweizenkruste

Zaubermeister Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

100 g gemahlene Buchweizen
370 g Dinkelmehl
(plus Mehl zum Arbeiten)
2 TL Salz
2 TL geschrotetes Brotgewürz
(Kümmel, Koriander, Fenchel)
10 g frische Hefe
2 TL Sauerteigpulver

Für den Teig Buchweizen und Dinkelmehl in die Große Nixe geben. Das Salz, das Brotgewürz, die Hefe und das Sauerteigpulver hinzufügen. 320 ml Wasser dazugeben und alle Zutaten mit dem Mini „Mix ´N Scraper“-Schaber gut vermischen.

Die Teigunterlage mit Mehl aus dem Edelstahl-Streufix gut bemehlen. Den Teig aus der Schüssel auf die Teigunterlage stürzen und gut durchkneten. Den Teig wieder in die Große Nixe geben und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Die Teigunterlage wieder bemehlen und den Teig aus der Schüssel auf die Teigunterlage stürzen. Den Teig mithilfe der Teigunterlage falten.

Den kleinen Zaubermeister Lily mit Öl einfetten und mithilfe des Edelstahl-Streufix mit Mehl bestäuben. Den Teig hineinlegen und mit einem Messer einritzen. Den Deckel auflegen und die Lily in den kalten Backofen (unterste Schiene) stellen. Den Ofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze einschalten und das Brot etwa 50 Minuten backen.

Den Deckel abnehmen und das Brot, falls nötig 5 Minuten im Ofen nachbräunen. Die Lily herausnehmen und das Brot sofort auf das Kuchengitter stürzen.

Guten Appetit!