Buchweizenbrot



Zutaten

Zutaten für ein normales Brot:

Sauerteig:

- 160 g Roggenmehl Type 997
- 130 g Wasser
- 15 g Sauerteigansatz

Teig:

- 290 g Sauerteig
- 150 g Milch
- 70 g Wasser
- 150 g Weizenmehl Type 1050
- 190 g Buchweizenmehl
- 1/2 Teelöffel Zucker
- 15 g Hefe
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Brotgewürz

Hinweis:

- Die Maße sind alles circa Werte.
- Die Festigkeit des Teiges ist weich

Zubereitung

1. Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.

2. Für den Brotteig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.