

## Knusper-Brot mit Hefebier und Buttermilch

### Zutaten (für 1 Brot):

- 600 g Dinkelmehl
- 400 g Roggenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 50 ml Hefebier
- 200 ml Buttermilch
- 600 ml Wasser
- 30 g Haselnüsse
- 30 g Meersalz
- 1½ EL Honig
- 2 EL Olivenöl

Am Vortag den Vorteig zubereiten. Dazu in einer Schüssel etwa 10 g Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser komplett auflösen und ½ TL Honig einrühren. Dann etwa 100 g Dinkelmehl gleichmäßig darüberstreuen. Nicht vermischen. Das Ganze mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten gehen lassen. Die Mehlschicht sollte nach dem Gehen leichte Risse aufweisen. Weitere 100 g Roggenmehl und 5 g Salz dazugeben und in der Schüssel gut durchkneten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig weitere 5 Minuten kräftig durchkneten, bis kaum noch Teig an den Fingern kleben bleibt. Falls der Teig zu feucht ist, etwas Mehl dazugeben.

Den fertigen Vorteig am besten für 12 Stunden in einer abgedeckten Schüssel im Kühlschrank gehen lassen.

### Hauptteig zubereiten:

Am nächsten Tag in einer großen Schüssel die restliche Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser auflösen und die Flüssigkeit mit 1 EL Honig vermischen. 400 g Dinkelmehl gleichmäßig auf die Flüssigkeit streuen, nicht untermischen und etwa 10-15 Minuten lang gehen lassen.

Roggenmehl, Buttermilch, Hefebier, Olivenöl und 25 g Salz sowie den Vorteig dazugeben und zunächst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 10 Minuten lang kräftig durchkneten. Zum Schluss die Haselnüsse unter den Teig arbeiten. Den fertigen Teig in einer Schüssel und mit einem Tuch abgedeckt für weitere 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Nach der Gehzeit den fertig aufgegangenen Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Nicht mehr zu fest bearbeiten, sondern nur noch vorsichtig in eine runde Form bringen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem sauberen Tuch abdecken.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und den Teig so lange ruhen lassen, bis der Backofen auf Temperatur ist. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser füllen und auf einen Rost auf die unterste Schiene des Backofens stellen. Das Wasser sorgt dafür, dass die Kruste des Brotes noch krosser wird.

Das Brot oben ganz leicht kreuzförmig einschneiden und für etwa 70 Minuten backen. Das fertig gebackene Brot vor dem Anschneiden etwa 2-3 Stunden lang auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.

### Tipp:

Wenn es schnell gehen soll, kann das Brot auch ohne Vorteig zubereitet werden. Der Teig geht dann stattdessen circa 2-3 Stunden an einem warmen Ort.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 15.07.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)