

REZEPT-SAMMLUNG

Buttermilch-Mischbrot**Zutaten für 1 Brot, ca. 750g:**

500g Weizenmehl, Typ 550
250g Roggenmehl, Typ 1150
500ml Buttermilch
15g Salz
25g Hefe (alternativ 2 Päckchen Trockenhefe)
etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, dann zu einem Brotleib formen und im Brotbackkorb weitere 40 Minuten gehen lassen.

Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und wie gewünscht einschneiden.

Das Brot bei 230 °C Ober- & Unterhitze ca. 40 Minuten auf unterer Schiene backen.

Arbeitszeit: 10 Minuten
Ruhezeit: 70 Minuten
Backzeit: 40 Minuten