

BUTTERMILCHBROT

FÜR 1 BROT

BACKZEIT CA. 1 STUNDE

So wirts gemacht:

Zutaten:

220ml warmes Wasser
200ml Buttermilch, etwas erwärmt
10g frische Germ
400g Roggenmehl Type 960
200g Weizenbrotmehl Type 1600
100g Dinkelvollkornmehl
2 EL Salz
1 EL Brotgewürz

1. Das Wasser und die leicht erwärmte Buttermilch in einen Knetkessel geben, die Germ darin auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
2. Zugedeckt aufgehen lassen, bis sich der Teig ca. verdoppelt hat
3. Den gut aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und zu einem Brotlaib formen
4. In ein mit Mehl ausgestreutes Brotkörbchen geben und aufgehen lassen
5. In das auf 230°C vorgeheizte Backrohr geben, auf 160-180°C zurückschalten und mit Dampf ca. 1 Stunde backen

TIPP: Mit Brotbacktopf bei 200°C Unter/Oberhitze 50-60 Minuten backen, anschließend den Deckel entfernen und noch 5-10 Minuten fertigbacken