



Buttermilchbrot Mehrkorn



Arbeitszeit: ca. 60 min



Koch- & Backzeit: ca. 50 min



700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Mehrkornbrotbackmischung
- 150ml Wasser und 200ml Buttermilch.

Zubereitung

500g der Brotbackmischung und evt. den 1 EL Brotgewürz mit 150ml lauwarmem Wasser und 200ml Buttermilch etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft 210°C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30°C senken.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung: 45 – 60 Min.

Ergibt ein mildsauerliches, besonders vollmundiges Brot.

