



## Müsli-Frühstücksbrot



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



 **Schwierigkeit: Einfach**

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Mehrkornbrotbackmischung
- 170 ml Wasser
- 200g Buttermilch
- 100g Studentenfutter

### Zubereitung

500g der Mehrkornbrot-Backmischung, 170ml Wasser, 200g Buttermilch und das Studentenfutter etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen.

Nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen. Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

