



## Buttermilchbrot Vollkorn



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 50 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Vollkornbrotbackmischung
- 160ml Wasser und 200ml Buttermilch.

### Zubereitung

Die 500g Vollkornbrot Backmischung mit 160ml lauwarmem Wasser und 200ml Buttermilch 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.

Backzeit für 1 Brot aus 500g Backmischung: 45 - 60 min.

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

