



Dieses Brot eignet sich hervorragend zum Frühstück oder als Beilage zu Suppen und Salaten. Durch die Kombination aus Weizen- und Roggenmehl und über Nachtgare, erhält es eine feine knusprige Krume und einen ausgewogenen Geschmack.

Einfaches Buttermilch Brot

- Die Zutaten sind für einen kleinen Laib.
- 400 g Mehl glatt AT Type 700 / DE Type 550
- 100 g Roggenvollkornmehl hell (Spar)
- 150 g Wasser
- 185 g Buttermilch
- 15 g Butter, weich
- 10 g Honig
- 10 g Germ / Hefe
- 8 g Salz

Zubereitung:

Wasser, Buttermilch, Honig und die Germ in die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine geben und gut verrühren, bis die Germ sich aufgelöst hat. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und für ca. 10 Minuten kneten, der Teig sollte sich dann schön vom Schüsselrand lösen.

Ich habe noch 3 EL Zwiebel-Kräuter Brotgewürz zum Teig gegeben.

Den Teig nun über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und leicht flachdrücken. Den Teig nun von allen Seiten nach innen klappen, wieder flachdrücken. 3-mal das ganze wiederholen. Es sollte eine schöne Kugel entstehen. Der Teig nun mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einer Rasierklinge oder scharfem Messer ein beliebiges Muster einschneiden.

Backrohr auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dabei aber ein Metallgefäß oder einen kleinen Topf auf den Boden des Backrohrs stellen und mit aufheizen.

Das Backblech in das Backrohr schieben und eine Handvoll Eiswürfel oder Wasser, für den Dampf, in das Gefäß geben.

10 min bei 250°C backen und anschließend die Temperatur auf 200°C zurückschalten. Weitere 30 min backen. Ca. 10 min vor Backende das Backrohr kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.

Nach der Backzeit die Klopffprobe machen. Wenn Du auf die Unterseite deines Brotes klopfst, sollte es hohl klingen, dann ist das Brot fertig.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.