

BUTTERMILCHBROT

★★★★★ 4.9 bei 186 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



40 min

Ein Mischbrot, das ihr einfach probieren müsst!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)
zuerst die Buttermilch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Anschließend in zwei Teile teilen. Diese je nach Wunsch zu runden oder länglichen Broten ausformen. Am Blech nochmals kurz gehen lassen (ca. 10 Minuten) und danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 40-45 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 250 g zimmerwarme Buttermilch
- 400 g lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl 700
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Roggenmehl 960
- 15 g Brotgewürz
- 20 g Salz
- 21 g frische Germ (=1/2 Würfel)