BUTTERMILCHBROT

4.9 bei 196 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 40 min



Ein Mischbrot, das ihr einfach probieren müsst!

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)

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.