

Einkorn-Buttermilchbrot

Zutaten für den Teig

30 g Haferflocken
70 ml kochendes Wasser
200 g Weizenmehl Type 550
100 g Einkornmehl
11 g Trockenhefe
1 TL Honig
120 ml lauwarme Buttermilch
50 ml Wasser

7 g Salz
15 g weiche Butter

Zubereitung:

Die Haferflocken mit kochendem Wasser überbrühen und abkühlen lassen. Mehl, Hefe, Honig, Buttermilch, Wasser und die Haferflocken in eine Schüssel geben und alles ca. 5 Minuten miteinander verkneten. Das Salz und die Butter zugeben und weitere ca. 7 Minuten kneten. Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Eine kleine Kastenform einfetten und den Teig hineinlegen. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und den Teig weitere 80 Minuten lang abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Backofen auf 240 C° vorheizen. Das Brot nochmals mit Wasser bestreichen, dann die Kastenform in den heißen Ofen schieben. Nach 15 Minuten Backzeit und Temperatur auf 180 C° reduzieren und das Brot in weiteren 20 – 30 Minuten fertig backen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax. 09083/920208

