

Buttermilchbrot

Brote



- 450 g Weizenmehl 550
- 300 g Dinkelmehl 630
- 1 Würfel frische Hefe
- 500 g Buttermilch
- 30 g Wasser
- 2 TL Salz

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und 4 Std. gehen lassen.

Backofen auf 220°C vorheizen.

Teig in den [Ofenmeister](#) geben und die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden.

Im Backofen bei 220°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene 1/2 Std. backen.

Anschließend bei 200°C 1/2 Std. backen.

Das Brot ist fertig, wenn es selbstständig aus der Form fällt. Bleibt der Leib in der Form haften, stellt den Ofenmeister für weitere 5 Min. in den Backofen und versucht es dann erneut.

Wenn das Brot fertig ist, nimmt den [Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus den Backofen und nimmt das Brot aus den [Ofenmeister](#).

Beides zum Auskühlen auf das [Kuchengitter](#) stellen.