

Landbrot mit Buttermilch, Dinkel und Roggen

[Brote](#)



- 375 ml Buttermilch
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 450 g Dinkelmahl 630
- 200g Roggenmehl 1150
- 2 TL Sauerteigpulver
- 2 TL Salz
- 60 g Joghurt

Buttermilch mit Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.

Restliche Zutaten zugeben und 15 Sek./Stufe 5 vermischen.

Dann 3 Minuten Knetstufe kneten.

Den Teig auf die bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mehrmals den Teig falten, so dass ein Leib entsteht.

Den Boden des [Zaubermeisters](#) einmehlen und den Leib reinlegen.

Etwas mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Ich habe das Brot mit einem Bastelskapell verzieht.

Dabei ganz fein und nicht zu tief ein Muster

hineinschneiden.

Deckel auf den [Zaubermeister](#) geben und in den kalten Backofen stellen.

250°C/Ober- und Unterhitze ca. 65 Minuten backen.