

Weizen-Buttermilchbrot

Brote



Zutaten:

- 500 ml Buttermilch
- 15 g Hefe
- 2 TL Honig
- 10 g Backmalz
- 400 g Weizenvollkornmehl
- 280 g Roggenmehl 1150
- 1 TL Brotgewürz (je nach Bedarf)
- 2 TL Meersalz (Edelschmaus)

Zubereitung:

Die Buttermilch und die Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und verschlossen für ca. 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 230°C/Ober- Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mehrfach falten, einen länglichen Teig formen und in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) geben.

Mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

Den Ofenmeister verschlossen in den vorgeheizten Backofen auf die unterste Einlegeschiene stellen und für ca. 55 Minuten backen. Ggf. noch etwas ohne Deckel nachbräunen.

Den Ofenmeister mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen. Das Brot aus der Form entnehmen und alles zusammen auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.