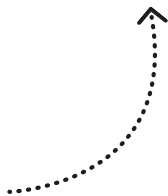


# Frühstücksbrot



## Zutaten

- 600 ml Buttermilch
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1.000 g Dinkelmehl 630
- 40 g Olivenöl
- 100 g Körner nach Wahl (optional)



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Hefe, Buttermilch und Zucker leicht erwärmen, bis sich die Hefe aufgelöst hat (nicht erhitzen).
2. Die weiteren Zutaten unterrühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. In der Edelstahl Schüssel abgedeckt ca 30 Minuten gehen lassen.
4. Auf der bemehlten Teigunterlage falten und zu einem Laib formen.
5. In den leicht bemehlten Ofenmeister setzen, den Laib etwas bemehlen und ein Muster hineinschneiden.
6. Den Deckel aufsetzen und in den kalten Backofen stellen.
7. Bei 240 Grad Ober-Unterhitze ca 60 Minuten backen.