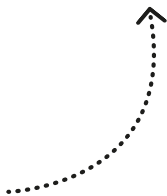


Berta Buttermilchbrot



Zutaten

- 500 ml Buttermilch
- 100 ml Wasser
- 1 TL Honig
- 1/2 Würfel Hefe
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 300 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 60 g Leinsamen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Haferflocken
- 2 TL Salz
- 2 TL Backmalz



Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Hefe und den Honig in der Buttermilch und dem Wasser auflösen und anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Nach der Gehzeit den Teig auf der bemehlten Teigunterlage falten und mit einem scharfen Messer mehrmals tief einschneiden.
4. Den Laib in den bemehlten Ofenmeister setzen und mit Deckel bei 240 Grad Ober-Unterhitze ca 60 Minuten backen.