



Benötigte Zutaten

450 ml	Bergbauern Buttermilch
1 EL	Essig
8 g	Brotgewürz
340 g	Weizenmehl
200 g	Roggenmehl
1 TL	Salz
1/2 Würfel	Germ

Einfaches Buttermilchbrot

Knusprige Kruste und weich von innen: Dieses einfache Buttermilchbrot ist perfekt für ein gemütliches Frühstück oder als Begleiter zu jeder Jause.

Anleitung

1. Die Die Buttermilch mit dem Brotgewürz, Essig, Salz und Germ verrühren. Anschließend das Mehl begeben und 5-10 Minuten mit einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten.
2. Ca. 30 Minuten in einer zugedeckten Schüssen gehen lassen.
3. Den Teig in Form bringen und auf dem Backblech erneut ca. 10 Minuten gehen lassen.
4. Bei 210 Grad ca. 45 Minuten bei Ober- Unterhitze backen.



Ein Rezept von
SalzburgMilch