

Roggenbrot mit Buttermilch

 Schwierigkeitsgrad mittel  Portion/ Größe 2 Stück  Zubereitungszeit 30 Minuten  Gärzeit 2,5 Stunden  Backzeit 40 Minuten  Temperatur 230° O/U 200° O/U

Zutaten

400 gr Weizenmehl
100 gr Roggenmehl
10 gr frische Hefe
50 gr weiche Butter
ca. 300 ml lauwarme Buttermilch
je 1 El. Salz und Brotgewürz



Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben. Salz, Brotgewürz und Hefe darüber streuen.

Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Zuerst die weiche Butter zugeben und nach und nach die Buttermilch. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Den Teig halbieren und beide Hälfte durchkneten und rund wirken. In einem bemehlten Gärkorb legen und nochmal 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 230° Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Brot mit dem Schluss nach Oben auf ein Blech legen und mit lauwarmem Wasser besprühen. Bei 230° ca. 10 Minuten anbacken, danach die Temperatur auf 200° reduzieren und in 25- 30 Minuten fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.