





Knuspriges weißes Buttermilch Brot

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
15 Minuten

 Gärzeit
1 Stunde

 Backzeit
50 Minuten

 Temperatur
230° O/U

 Portion/ Größe
2 Stück

Zutaten

500 gr Weizenmehl

25 gr frische= 7 Gramm Trocken Hefe

ca. 100 ml lauwarmes Wasser

ca. 250 ml lauwarme Buttermilch

2 Tl. Salz

2 Tl. Zucker



Zum Ofenmeister →



Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz darauf streuen. Die Hefe mit dem Zucker in dem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach die Buttermilch zugeben. 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 oder in eine Schüssel legen, etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. 30-40 Minuten ruhen lassen.

Den Teig halbieren und beide Stücke durchkneten und rund wirken.

In den bemehlten Ofenmeister/Gusseisentopf geben und nach Lust und Laune einschneiden. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 230° O/U vorheizen.

Das Brot zugedeckt ca. 50 Minuten backen. Zum Schluss ohne Deckel nochmal 5-10 Minuten bräunen. Zur Kontrolle ob das Brot fertig ist, einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an, dann ist das Brot fertig.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

