



EINFACHES BUTTERMILCHBROT

Zutaten für 1 Laib Brot:

- 450 ml Buttermilch
- 1 EL Essig
- 8g Brotgewürz
- 340 g Weizenmehl
- 200 g Roggenmehl
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Germ



Zubereitung:

1. Die Die Buttermilch mit dem Brotgewürz, Essig, dem Salz und dem Germ verrühren, dann 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.

Pinzgauer Geheimitipp: Das Brot frisch aus dem Ofen aufschneiden und mit einer zünftigen Jause servieren!

