

Buttermilchbrot



Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
300 ml Buttermilch
1 Würfel Hefe
1 EL Salz
3 EL Leinkuchen
3 EL Haferflocken

Zubereitung:

Aus der Buttermilch und der Hefe einen Vorteig anrühren.

An einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu einem Brotlaib formen oder mehrere kleine Brötchen zu einer Partysonne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Zum Schluss das Brot 50-60 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen.

(Brötchen brauchen nur ca. 30 Minuten im Ofen)