

Buttermilch - Brot (Grundrezept)

Kategorien: Brot

Zutaten für: 10 Portionen

400	Gramm	Roggenmehl: Type 1150
200	Gramm	Weizenmehl: Type 1050 (auch Type 405 oder Vollkornmehl)
1	Pack.	Hefe
1	Essl. (gestr.)	Salz
500	Gramm	Buttermilch; handwarm
1	Essl.	Essig
1	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Die Zutaten zuerst gut mit einem Kochlöffel verrühren, dann Ordentlich durchkneten (gibt Muckis: mindestens 10 Minuten). Eventuell noch etwas von dem Weizenmehl hinzugeben, wenn der Teig zu Sehr klebt. Der Teig muss zwar weich und elastisch, darf aber nicht Klebrig sein. Auf keinen Fall sollte er zu fest sein! Nun lässt man den Teig ca 20 min. gehen. Brot formen, auf das Blech Geben und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Ofen auf 250 GradC Vorheizen und das Brot auf mittlerer Schiene 10 min. backen. Den Ofen auf 200 GradC herschalten und weitere 50 min. backen. Das Brot ist fertig, wenn man es mit den Handknochen anklopft und es sich nicht mehr dumpf, sondern etwas hohl anhört. Wichtig sind das Kneten (nur kurz durchkneten reicht nicht, sonst wird es nicht locker) und dass die Zutaten alle Zimmertemperatur haben (bis auf die Buttermilch). Günstig ist es, wenn auf dem Backofenboden eine Schüssel mit kochendem Wasser steht, das Brot wird dann lockerer und die Kruste wird schöner. Unter den Teig lassen sich alle möglichen Körner und Flocken mischen, man kann es mit Kräutern und Gewürzen würzen, Röstzwiebeln oder Schinkenwürfel untermengen und und und...der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.