

Buttermilchbrot

Ein mürbes, relativ helles Brot. Die Teigmenge reicht für 2 Brote, wobei man ein Brot auch gut als Vorrat eingefrieren kann.

Zutaten für 2 Kastenformen:

- ▶ 2 Würfel Hefe
- ▶ 1 TI Zucker
- ▶ 1 l Buttermilch
- ▶ 1 kg Dinkelmehl 1050
- ▶ ca. 4 EL Sesam
- ▶ 2 TL Meersalz
- ▶ etwas Fett für die Formen



Zubereitung:

- ▶ Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde machen, die Hefe zerkleinert hinein geben. Den Zucker darüber streuen.
- ▶ Die Buttermilch in einem Topf leicht erwärmen und über die Hefe geben. Leicht miteinander verrühren und abgedeckt gehen lassen.
- ▶ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ▶ Das Salz zum Teig dazugeben. Dann den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes gut verkneten. Noch einmal abgedeckt gehen lassen.
- ▶ Die Kastenformen fetten, den Teig halbieren und in die Formen geben.
- ▶ Den Sesam darüber streuen.
- ▶ Etwa 45 Minuten im Backofen backen.