

Buttermilch -Brot

400 g	Roggenvollkornmehl
200 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Emmervollkornmehl
200 g	Roggenvollkornschrot (Fein)
1½ bis 2 EL	Salz
1 Würfel	Frischhefe
1 Beutel	Trockenhefe
1 Beutel	Sauerteig (frischer oder 2 EL Trockensauerteig nach persönlicher Vorliebe)
1 EL	Backmalz
½ TL	Honig
500 ml	Buttermilch
Gewürze	Anis, Fenchelsamen, Koriander, Kümmel



Die Hefe mit dem Honig und ca. 1 dl (warmem) Wasser ansetzen und warmstellen.

Das Salz in etwas warmen Wasser gut auflösen

Das Mehl abwägen – die verschiedenen Mehlsorten den Trockensauerteig und sowie das Backmalz und die frisch gemahlene Gewürze dazugeben und gut vermischen.

Den Hefeansatz vorsichtig in eine Vertiefung zu der Mehlmischung in die Rührschüssel geben.

Dann die Küchenmaschine mit Knethaken auf niedriger Rührgeschwindigkeit starten. Die vorgewärmte Buttermilch vorsichtig dazugeben. Anschließend das Salzwasser dazugeben und den Teig gut durchkneten.

Den Teig mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

Danach bei ca. 225 Grad in einer Ton-Backform (z.Bsp. im Pampered Chef großer Ofenmeister)

für ca. 50 bis 55 Minuten backen.

Tipp: die Backform gut vorheizen

