


Weizenvollkorn-Buttermilch-Brot

1 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brotteig:

420 g Weizenvollkornmehl
2 KL Dr. Oetker Natron
20 g Haferflocken
1 EL gesiebte Speisestärke
1 Ei (Größe M)
3 EL Ahornsirup
¼ l raumwarme Buttermilch
60 ml raumwarmes Wasser
1 KL Salz
1 Prise Kümmel gemahlen
1 EL weiche Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Wasser
Haferflocken

1 Brotteig:

Für den Teig Mehl mit Natron vermischen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 5 Min rasten lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst zu einer Kugel und dann zu einem Laib formen. Den Laib auf ein befettetes Backblech geben, mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Achtung: Nach 15 Min. Backzeit die Backtemperatur auf 170 Grad reduzieren und das Brot ca. 20 Min. fertig backen. Die Gesamt-Backzeit des Brotes beträgt 35 Min.