

Buttermilch-Brot

Zutaten:

- **500 g** Upländer Buttermilch
- **1 EL** Apfelessig
- **1 TL** Salz
- **½ Würfel** Hefe
- **350 g** Weizenmehl
- **250 g** Roggenmehl

Zubereitung:

1. Buttermilch, Essig, Salz und Hefe verrühren, dann das Mehl zugeben, zu einem Teig kneten und ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Nochmals durchkneten, in eine Kastenform geben und nochmals 30 Min. gehen lassen.
3. Eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens oder neben der Kastenform auf das Blech stellen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze 60 Min. auf der untersten Schiene backen.
5. Das Brot aus der Form nehmen und nochmals ca. 15 Min. backen.

Tipp: Haferflocken, Leinsamen, Sesam oder andere Körner unterkneten.