

Buttermilchbrot

Backmischung

1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchschlagen, zu einer Rolle formen und entweder in eine Kastenform legen, oder in einen bemehlten Brotkorb legen. Wiederum ca. 45 Minuten gehen lassen. Brot vorsichtig aus dem Korb auf ein Backblech legen. Danach Teig im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Elektroherd: mittlere Schiene 230°C, nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen

Heißlufttherd: bei 230°C beginnen, nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen

Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Für Backautomaten sehr gut geeignet!

Mischung	Wasser	Hefe	Fett/Oel
500 g	340 ml	15 g	10 g
1000 g	680 ml	30 g	20 g

Zutaten: **Weizenmehl, Roggenmehl, natürlicher Sauerteig**, 5% **Buttermilchpulver**, jod. Salz, **Weizengluten, Weizenmalzmehl**, Maismehl (teils geröstet), Kartoffelgranulat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Eier- und Sojaerzeugnissen enthalten

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1328 kJ (317 kcal)
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	65,9 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	2,3 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	