



BUUREBROT AUS DEM RÖMERTOPF

ZUTATEN

- 300 g** Buttermilch
- 20 g** frische Hefe
- 1 EL** Honig
- 300 g** Halbweissmehl
- 200 g** Urdinkelmehl
- 1½ TL** Salz
- 2 EL** weissen Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Buttermilch und Hefe 3 Min. / 37° / Stufe 1 verrühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und 3 Min / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht kleben, ansonsten noch etwas Mehl unterarbeiten.
3. Den Teig in einer abgedeckten, grossen Schüssel mindestens 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig falten und zu einem Brotlaib formen, dann in den gefetteten und gemehlten Topf legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.
5. Deckel auflegen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Dann in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.
6. 220° Ober- und Unterhitze, 55 Minuten mit Deckel backen.
7. Deckel abnehmen und noch bis zur gewünschten Bräune weiter backen.

TIPP

Anstelle der Buttermilch kann auch Wasser, Bier, Joghurt oder Quark verwendet werden. Nach Belieben Nüsse oder Kerne dazugeben. Für mediterrane Brote eignen sich auch gut getrocknete Tomaten und/oder Oliven.

Rezept zur Verfügung gestellt:

Thermomix® Frühlingskochkurs 2017 der Klubschule Migros