

Zutaten:

400g Weizenmehl (Type 1050)
200g Roggenmehl (Type 1150)
1 Würfel (42g) Frischhefe
2 TL Salz
1 TL Honig
350-400ml Buttermilch, lauwarm
2-3 EL Distel-oder Sonnenblumenöl
75g Kräuter,gehackt (z.B. je 25g Schnittlauch, Dill u. Petersilie)

Zubereitung:

Das Mehl mit Salz vermengen. Die Frischhefe mit dem Honig in einem Teil von der Buttermilch auflösen, ca. 10 Minuten stehen lassen. Die restliche Buttermilch mit dem Öl und den Kräutern zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Danach ca. 60 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat. Den gegangenen Teig kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und 10 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss die Teigkugel zu einem Laib formen, quer zum Brotlaib einschneiden und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Das Brot anschließend kräftig mit Wasser bestreichen und auf den vorgeheizten Brotbackstein geben. Nach 10-15 Minuten die Backtemperatur reduzieren und das Brot fertig backen.

Einschubhöhe des Brotbacksteins: 1

Vorheizen: Ober- und Unterhitze bei 240°C
Anbacken: Ober- und Unterhitze bei 240°C ca. 10-15 Minuten
Fertig backen: Ober- und Unterhitze bei 200°C cA: 35-45 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf