

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Roggenmehl, Type R960

500 g Weizenmehl, Type W1600

0,5 Pkg. Frischhefe

1 TL Braunzucker, großkörnig

125 ml lauwarmes Wasser

500 ml Buttermilch

250 ml heißes Wasser

1 TL Brotgewürz

0,5 TL Kümmel

2 TL Salz

1 Stk. Ei

Buttermilchbrot

Zubereitung

- Die Mehle mischen und in einer Grube das Dampfli (lauwarmes Wasser mit Zucker und Germ vermischt) zubereiten und gehen lassen.
- Heißes Wasser und Buttermilch mischen, hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Wieder gehen lassen.
- Kleine Leibchen formen und rosettenförmig auf das Blech legen. Nochmals gehen lassen.
- Mit verquiritem Ei bestreichen und mit verschiedenen Körnern bestreuen.
- Bei 190°C Heißluft backen.

Mein persönlicher Tipp

Dieses Brot ist ein schönes Mitbringsel bzw. wirkt sehr dekorativ bei einer Einladung zum Frühstück.:

Adelheid Gschösser

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kufstein

Quellen:

- LFI- Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol: *Seminarunterlage - Kochen für ein gutes Klima*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

