

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

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

Buttermilchbrot



Foto: Gschösser/TBO Tiroler Bäuerinnenorganisation - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Mehle mischen und in einer Grube das Dampfl (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 verquirltem Ei bestreichen und mit verschiedenen Körnern bestreuen.
- Bei 190°C Heißluft backen.

Quellen:



LFI- Ländliches Fortbildungsinstitut

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Tirol: Seminarunterlage - Kochen für
ein gutes Klima



lk Bäuerinnen
Österreich

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
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

