

Slavas Buttermilchbrot aus dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef



Zutaten:

335 g Mehl Typ 550

40 g Vollkorn Weizenmehl

40 g Weizenmehl Typ 1050

1 EL Öl

1,5 TL Salz

250 g Buttermilch

1 EL Wasser um den Brotlaib zu bepinseln

¼ TL Zucker

10 g Hefe

Brotgewürz nach Belieben

Zubereitung:

Hefe, Zucker und Buttermilch 2 Min./37°/Stufe 2 auflösen.

Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Min./Teigknetstufe kneten lassen.

Den Teig in eine geölte Schüssel geben und darin herumwälzen – danach herausnehmen und auf der Teigunterlage den Teigling 10x falten und zu einem ovalen Brotlaib formen und mit Wasser bepinseln.

Den Teigling in den kleinen Zaubermeister geben – den Deckel auflegen und den Teigling nun für 45 Minuten ruhen lassen.

Danach mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen und bemehlen.

Dein Backofen ist auf 230°/Ober-Unterhitze/Rost vorgeheizt/unterstes Einschubfach ca. 60 Minuten backen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Viel Spaß beim nach backen.

Deine Martina Ziehl

Pampered Chef Beraterin aus Leidenschaft ❤️

Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de

Homepage: [martinaziehlmitpamperedchef](https://martinaziehlmitpamperedchef.de)