

## Buttermilchbrot aus dem kleinen Zaubermeister von Pampered Chef®



### **Zutaten:**

250g Buttermilch  
15g Hefe  
1 TL Zucker

In den Mixtopf geben und 2 Minuten bei 37° erwärmen

500g Mehl Type 550  
1 TL Salz  
1 Ei  
1 EL Quark  
50g Röstzwiebeln

Dazugeben und 5 Minuten auf Teigstufe kneten.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und 5-mal falten und zu einem Laib formen.

Den Teigling in den kleinen Pamperedchef® Zaubermeister „Lily“ oder dem großen

Ofenmeister geben mit nassen Händen befeuchten und eventuell mit Mohn bestreuen – ein

Muster einschneiden und dann mit dem Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-

/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen. Bitte in Augenkontakt

bleiben denn jeder Ofen backt anders.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef® - Beraterin mit Onlineshop:  
[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**