

# BUTTERMILCHBROT

★★★★★ 4.9 bei 176 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 40 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



40 min

Ein Mischbrot, das ihr einfach probieren müsst!

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)  
zuerst die Buttermilch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Anschließend in zwei Teile teilen. Diese je nach Wunsch zu runden oder länglichen Broten ausformen. Am Blech nochmals kurz gehen lassen (ca. 10 Minuten) und danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 40-45 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### TEIG

250 g	zimmerwarme Buttermilch
400 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelmehl 700
250 g	Weizenvollkornmehl
250 g	Roggenmehl 960
15 g	Brotgewürz
20 g	Salz
21 g	frische Germ (=1/2 Würfel)