

## **Buttermilch-Weißbrot**

### **Zutaten**

600 g	Weizenmehl Type 550, auch schon durch Weizenvollkornmehl ganz oder teilweise ersetzt.
360 ml	Buttermilch
50 ml	lauwarmes Wasser
1	Würfel Hefe
3 EL	Butter oder Margarine
2 EL	Zucker
2 TL	Salz

Auch schon Chiasmen und Leinsamen dazu gegeben.

### **Experimentiervorschrift**

Hefe und Zucker vollständig im Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Danach mit allen anderen Zutaten 10 Minuten kneten, bis der Teig zu einer etwas weichen, elastischen, jedoch glatten Masse geworden ist. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel zwei Stunden gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Fläche fallen lassen und mit den Händen bis auf eine Dicke von 3 cm andrücken. Dann den Fladen vom Rand aus zur Mitte hin mehrmals umklappen. Dann den Teig wieder andrücken und diesen Vorgang 2 - 3 Mal wiederholen. Mit den Händen von außen nach innen eine Kugel daraus formen und wieder der Teig in einer Schüssel - mit Folie zugedeckt - 2 Stunden bis zum doppelten Volumen ruhen lassen. Den Teig mit den Händen zu einem Fladen andrücken. Dieser Fladen dann von den längeren Seiten einrollen, die Enden nach oben Richtung Naht falten und diese Rollen mit den geknickten Enden nach unten in eine eingefetteten Kastenform legen. Wieder zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Brot darin 30 bis 40 Minuten backen. Sollte es oben zu dunkel werden, mit Alufolie locker abdecken.