

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Buttermilchbrot

Zutaten:

1 kg Roggenmehl
0,5 kg Weizenbrotmehl
4 TL Salz
1 Pkg Germ
1/8 l Milch
ca. 1 l Buttermilch
Kümmel
Brotgewürz

Zubereitung:

Dampfl mit Milch zubereiten. Anschließend alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und gehen lassen (ca. 40 min).

Den Teig mit evtl. etwas Mehl nochmals gut durchkneten, Laibe formen und mit einer Gabel einige Male einstechen oder mit einem Messer ein Kreuz einschneiden und nochmal kurz gehen lassen. Die Laibe mit Ei, Milch oder Kaffee bestreichen und anschließend backen.

Bei 190°C Ober- und Unterhitze ca. 1 h backen. Das Rohr etwas heißer vorheizen.

Gutes Gelingen!!!!