

Roggenbrot mit Buttermilch

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (1 Brot)

- » 350g Roggenschrot
- » 250g Weizenmehl (Type 1050)
- » 1,5-2TL Salz
- » 1 geh.TL Backpulver
- » 500ml Buttermilch

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Roggenschrot, Mehl, Salz und Backpulver mischen. Buttermilch zugießen und 2-3min verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einem runden Brotlaib (ca. 20cm Durchmesser) formen. Auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Brot kreuzweise einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestreuen.

2. Brot im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 50min backen. In den letzten 15-20min den Ofen auf 200°C hochschalten und zu Ende backen. Ergibt etwa 16 Scheiben.

Nährwerte: 130kcal/E5g/F1g/KH25g pro Scheibe

angelegt am: 13.10.2002

Rezept-Nr: 189

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke