

Rezept

## Feines Buttermilchbrot

Ein Rezept von Feines Buttermilchbrot, am 13.11.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>2 EL</b> Weizenvollkornmehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
½ TL Salz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>300 ml</b> lauwarmer Buttermilch	<b>25 g</b> flüssige Butter
<b>2</b> Eier	Butter und 1 TL Haferflocken für die Form

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Rehrückenform (30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

### Zubereitung

1. Backform einfetten und mit Haferflocken austreuen, warm stellen. Beide Mehlsorten in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Trockenhefe mischen. Salz und Zucker mit lauwarmer Buttermilch und flüssiger Butter verrühren.
2. Ein Ei trennen. Eigelb und das ganze Ei in einer Schale verrühren. Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Flüssigkeit und Eier zum Mehl gießen und kräftig schlagen, damit viel Luft in den Teig gelangt. Eiweiß unterheben und den Teig in die Form füllen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Aus der Form lösen, auf den Backofenrost stürzen und im ausgeschalteten Ofen 5 Min. nachbacken. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.