



Dinkel- Buttermilch Brot

BACKMISCHUNG IM GLAS

Zutaten: Dinkelmehl, -gries, Hefe, Salz, Kerne

Zubereitung: Einen Teil der Kerne beiseite legen. Die restlichen Zutaten mit 410g Buttermilch zu einem Teig verarbeiten und 12 Stunden gehen lassen. In eine Kastenform legen, mit den Körnern bestreuen und 10 min im vorgeheizten Backofen mit Dampf (z.B. einer Schale Wasser im Ofen) bei 230 Grad backen. Dann auf 210 Grad reduzieren und 30-40 min fertig backen.