



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 2 Stück

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

.....

1 KG Bio Roggenmehl

.....

300 G Bio Weizenbrotmehl

.....

500 ML Buttermilch

.....

CA. 500
ML lauwarmes Wasser

.....

300 G Sauerteig

.....

0,5
WÜRFEL Germ

.....

1 EL Brotgewürz

30 G Salz

EVTL. Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Germteig bereiten, gut durchkneten , rasten lassen.
2. Anschließend 2 Striezel oder Laibe formen und in bemehlte Körberl (Simperl) geben und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Vorm Backen gut mit Wasser besprühen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 250 C° Heißluft ca. 10 Minuten backen.

Beim „Einschießen“ des Brotes, Wasser in das Backrohr sprühen!
5. Dann die Hitze auf 180 C° reduzieren und 40 – 50 Minuten (je nach Größe des Brotes) fertig backen.
6. Zum Auskühlen auf einen Gitterrost geben.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.