

Rezepte aus dem Wunderkessel

- Brot -

Bauernbrot mit Buttermilch

250 g	Buttermilch	
150 g	Wasser	
30 g	Hefe	
100 g	Kartoffeln (gekocht).....	in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 37° / Stufe 4 (3 Minuten / 40° / Stufe 4) verrühren.
2 geh TL	Salz	
2 EL	Essig	
100 g	Roggenmehl (Type 1150)	
500 g	Weizenmehl (Type 1050)	zugeben und 3 Minuten / Teigstufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig umfüllen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Anschließend einen Laib formen. Den Teig hierbei nicht zu sehr kneten, da sonst die komplette Luft wieder herausgeknetet wird. Abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen. Im Backofen zunächst 10 Minuten bei 250° Ober-/Unterhitze backen. Dann die Oberfläche mit
etw	Wasser	einstreichen oder besprühen und weitere 30 Minuten bei 200° fertig backen.

Anmerkungen:

- Der Teig ist sehr feucht und etwas klebrig.
- Eventuell nach dem ersten Knetgang nochmals etwas nachmehlen.
- Nicht mit Umluft backen!