

Buttermilchbrot mit Fenchel

T. Grandits



Zutaten

500 g Buttermilch
20 g Hefe
75 g Sauerteigpulver (aus dem Reformhaus)
300 g Weizenmehl
200 g Roggenmehl
15 g Salz
10 g Fenchelsamen, grob gemörsert

Zubereitung

Buttermilch handwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Sauerteigpulver einrühren. Mehle und Salz mit dem gemörserten Fenchel vermischen. Buttermilch mit der Mehlmischung von Hand oder in der Küchenmaschine fünf Minuten lang kneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen lassen. Danach zwei kleine Laibe formen und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Die Brote mit etwas Wasser anfeuchten und mit Mehl bestäuben. Vor dem Backen einschneiden. Die Brote bei Heissluft 200 °C 30 Minuten backen. Die Brote zum Abkühlen auf ein Gitter setzen.



Anrichten

Tipp

Eine kleine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen, dann werden die Brote knuspriger.

Garstufe

Mit Vorheizen

30 Minuten | Heissluft 200 °C