

MÜSLI BROT



MÜSLI BROT

Zutaten

300 ml Buttermilch, lauwarm / 1/2 Würfel Germ (oder 1 Packung Trockengerme) / 1 TL Honig / 400 g Mehl / 200 g Müsli, gemischt / 1 Ei / 20 g Butter / 1 Prise Salz

Zubereitung

1. In der lauwarmen Buttermilch den Germ und den Honig auflösen. Kurz stehen lassen bis sich kleine Bläschen bilden.
2. In der Zwischenzeit Mehl und Müsli in einer großen Schüssel oder in der Schüssel der Küchenmaschine vermengen und eine Vertiefung in der Mitte formen.
3. Das Buttermilch-Gemisch in diese Vertiefung geben und beginnen zu verkneten. Währenddessen noch das Ei, die Butter und das Salz hinzufügen.
4. In etwa 5-7 min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kurz auf der Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Ball formen.
5. Diesen in eine leicht gefettete Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. Eine Kastenform mit 25 cm Länge einfetten und kurz beiseite stellen.
6. Den Teig noch einmal durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. Diesen in die vorbereitete Backform legen und erneut für 30 min. abgedeckt aufgehen lassen.

7. Währenddessen den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser am Boden des Ofens mitaufheizen.
8. Nachdem das Brot erneut aufgegangen ist, in den Ofen schieben und sofort verschließen.
9. Nach 15 min. die Temperatur auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) reduzieren und in 20-25 min. fertig backen.
10. Das Brot ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man draufklopft.

Rezept und Foto von Kevin Buch
lawofbaking.com

Gebacken mit
RIESS Brotbackform



Artikelnummer: 0633-022
Erhältlich in 35 x 14 cm
Mehr Infos unter www.riess.at