



## Bio-Buttermilchbrot

### Zutaten:

Bio-Vollkorndinkelmehl	250 g
Bio-Weizenmehl	300 g
Riegeler Biohefe	42 g
Bio-Buttermilch	500 ml
Bio-Zucker	2 EL
Meersalz	1 EL

### Zubereitung:

Trockene Zutaten und Riegeler Biohefe gut vermischen. Buttermilch (Zimmertemperatur) dazugeben, den Teig ca. 10 Minuten mit dem Handrührgerät mit Knethaken gut durchkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, anschließend nochmals gut durchkneten. Den fertigen Teig in eine gefettete Kastenform geben und glatt drücken, erneut ca. 40 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 250 °C und ca. 40 weitere Minuten bei 180 °C backen.