

Süßes Buttermilchbrot



Einkaufsliste:

500g Mehl (Typ 550 oder 1050)
3EL Zucker
1EL Natron
1TL Backpulver
1TL Meersalz
370ml Buttermilch oder Milch mit
1TI Zitronensaft
Prise Zimt
1EL weiche Butter

Außerdem:

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
Etwas Butter zum Einreiben

Und leckere Brotaufstriche für das
Frühstücksglück

So wird's gemacht

Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Mehl, Natron, Backpulver, Zimt, Salz, und Zucker vermengen. In die Mitte die Buttermilch/ oder Milch mit Zitronensaft geben. Mit einem Rührgerät oder den Händen vermengen. Zum Schluss die Butter hinzugeben, weiter vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teig noch einmal kurz auf der Arbeitsfläche durchkneten, er sollte weich aber nicht zähflüssig sein, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen. Hände mit etwas Butter einreiben, Brotteig noch einmal kurz kneten und in eine passende Ofenform geben, das Brot sollte noch gut in die Höhe gehen können.

Brot bei 230°C Umluft 15 Minuten backen. Dann den Ofen auf 190°C herunterstellen und Brot nochmals etwa 40 Minuten backen. Auf das Brot klopfen, hört es sich leicht hohl an, ist es fertig. Brot noch 5 Minuten im ausgestellten Ofen ruhen lassen.