



## BUTTER-UND-BROT

### **Zutaten für das Brot (ca. 650 g):**

#### **Für den Sauerteig (250 g)**

15 g Anstellgut  
125 g Roggenmehl Type 960  
110 g Wasser, lauwarm

#### **Für den Hauptteig:**

250 g Sauerteig  
170 g Weizenmehl, Type 700  
135 g Roggenmehl, Type 960  
200 ml Wasser, lauwarm  
10 g Hefe (1/4 Würfel)  
10 g Salz  
10 g Brotgewürz nach Wunsch, geschrotet oder gemahlen

### **Zubereitung:**

Die Zutaten für den Sauerteig vermischen und bei Zimmertemperatur für 12 bis maximal 18 Stunden rasten lassen. Dann mit den restlichen Brot-Zutaten per Hand oder in der Küchenmaschine (Stufe 1) vermischen.

Den Teig etwa 30 Minuten in der Schüssel rasten lassen und anschließend auf ein bemehltes Brett stürzen. Zu einem Laib wirken und in ein gut bemehltes Gärkörbchen (Simperl) legen. Weitere etwa 45 Minuten rasten lassen, bis das Brot aufgegangen ist.

Backofen auf 250° C aufheizen, auch das Backblech mitaufheizen. Das Brot aus dem Simperl auf das heiße Blech stürzen und das Blech ins Rohr schieben. Den Backraum „beschwadern“: mittels Sprühflasche, mit etwas Wasser in einem kleinen feuerfesten Gefäß, mittels Dampffunktion, o.ä. Das Brot 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 ° C reduzieren und noch weitere ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 95-97 ° C fertig backen. Aus dem Ofen nehmen, ev. leicht mit Wasser besprühen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Erst ausgekühlt anschneiden.

### **Für die selbst geschlagene Butter braucht man:**

120 ml Schlagobers, am besten 1 Std vorher aus dem Kühlschrank nehmen  
1 Glas mit Schraubdeckel, mindestens doppelt so groß

Schlagobers in das Glas füllen, Deckel gut verschließen und so lange schütten, bis sich das Milchfett von der Buttermilch trennt und zu Buttermasse wird. Abseihen, etwas kneten, mittels Model formen. Und aufs frische gebackene Brot streichen 😊