

Burebrot

Das Burebrot avanciert zum neuen Brotliebbling – denn die weiche, kleinporige Krume in Kombination mit dem milden Geschmack und der krachenden Kruste ist etwas für alle Sinne!



Zubereitung

- 1 Mehle und Hefe in eine grosse Schüssel geben, das Wasser und die Milch begeben und zu einem Teig aufgreifen.
- 2 Das Salz begeben, den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten.
- 3 Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.
- 4 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Zwei Teigstücke rund formen, mit Mehl bestauben, umdrehen und auf das Backblech platzieren.
- 6 Nochmals kurz gehen lassen.
- 7 Mit einer Klinge die Oberfläche kreuzweise (rautenförmig) einschneiden.
- 8 Zwischen 40 und 50 Minuten im Ofen lassen, bis das Brot rösch ausgebacken ist.

INFO

Vorbereitungsz	00:25 H
Ruhezeit	01:20 H
Koch- und Backzeit	00:40 H

ZUTATEN

700 g	Weizenmehl	
300 g	Roggenmehl	
4 dl	Milch	3.5 dl
4 dl	Wasser	3.5 dl
40 g	Hefe	
20 g	Salz	
1 TI	Brotaufstrich mit Melasse	29.06.2023