

Zutaten für eine Kastenform:

100 ml Milch, lauwarm
40 g Germ
1 Brise Zucker
etwas glattes Weizenmehl, W700

500 g Weizenvollkornmehl
1/2 TL Salz

100 g zerlassene Butter
200 ml Milch, lauwarm

Herstellung:

1. Dampf bereiten - Germ mit Zucker 100 ml lauwarmen Milch auflösen mit glattem Mehl stauben und an einem warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl mit Salz auf der Arbeitsfläche vermengen und in der Mitte eine tellergroße Mulde machen.
4. Die Germmischung und restliche Milch und zerlassene Butter in die Mulde geben.
5. Mit den Fingern einer Hand in kreisenden Bewegungen nach und nach von dem umgebenden Mehl einarbeiten. Eventuell mehr Wasser hinzu geben da manche Mehle mehr Flüssigkeit binden.
6. Brotteig kurz abarbeiten.
7. In eine befettete Kastenform füllen – abdecken und gehen lassen.
8. Ins vorgeheizte Rohr bei 180° C auf der untersten Schiene ca. 50-60 Minuten backen.
9. Herausnehmen mit Wasser bepinseln.
10. 10 Minuten ins ausgeschaltete Rohr stellen.

