

Dänisches Grahambrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 ml Buttermilch, 400 gr Weizen oder Vollkornweizenmehl, 150 ml Wasser, 1 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise brauner Zucker, 225 gr Weizenmehl Typ 450 oder 550, 1 Würfel Hefe.

Die Vorbereitungen:

Den Weizen mahlen. Den gemahlenen Weizen/Weizenmehl in der Buttermilch 2 Stunden einweichen.

Die Zubereitung:

Aus dem Eingeweichten Vollkornmehl und den restlichen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Das ganze ca. 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals durchkneten und in eine große eingefettete Kastenform geben. Die Oberfläche mit Mehl bestreuen und mit einem Tuch bedecken. Nochmals ca. 1/2 Stunde oder länger gehen lassen. Dann vorsichtig, damit der Teig nicht zusammenfällt, in den vorgeheizten Backofen geben. Die ersten 15 Minuten bei 225°C, dann runterschalten auf 200°C und noch ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Das Rezept eignet sich auch hervorragend für den Brotbackautomaten. Außerdem mögen meine Kinder das Brot gerne als Toastbrot.