

Frühstücksbrot

Zutaten | 8 Portionen

300 g	Buttermilch
400 g	Weizenmehl Type 550
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Salz

Zubereitungszeit: 5 Min., Backzeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Buttermilch, Mehl, Backpulver und Salz mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Eine Rolle von etwa 6 cm Durchmesser formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Wasser bestreichen.
- Im Ofen ca 40 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Das Brot eignet sich auch hervorragend, um es zum Salat oder zum Grillen zu reichen. Wer die Backzeit verkürzen möchte, kann auch Brötchen formen. Als i-Tüpfelchen kann man es noch mit Mohn bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 89,75 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
192 kcal	756 mg	39,6 g	6,67 g	63,8 mg