

Frühstücksbrot

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

300 g Buttermilch

400 g Weizenmehl Typ 550

1,0 Backpulver

Päckchen

1,0 TL Salz

(Angaben für 1 Stück)



Es ist doch herrlich, bei einem ausgedehnten Wochenendfrühstück in ein ofenfrisches Stück Weißbrot zu beißen. Dieses Brot kann man tatsächlich morgens vor dem Frühstück backen, denn durch Backpulver als Triebmittel muss der Teig nicht gehen, und das Rezept kann man nach einmal Backen auswendig. Das Brot eignet sich auch hervorragend, um es zu 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.

Zubereitung

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 bei 180°C 40 Minuten backen.