

# *Frau Petra kocht*

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

BuBi Brot

- ☞ 300 g Buttermilch
- ☞ 270 g Bier
- ☞ 10 g Agavensirup
- ☞ 20 g Hefe

2 min/37 Grad/Stufe 2

- ☞ 150 g Roggenmehl 1150
- ☞ 250 g Dinkelmehl 630
- ☞ 400 g Weizenmehl 1050
- ☞ 50 g Sonnenblumenkerne
- ☞ 1 TL Sauerteigpulver
- ☞ 2 TL Backmalz
- ☞ 20 g Salz

5 min Knetteigstufe, mit dem Spatel von oben nachhelfen. Auch mal stoppen, den Deckel abnehmen und mit dem Spatel kräftig umrühren.

1 Stunde gehen lassen

Den etwas klebrigen Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, mit Mehl bestäuben und gut 20x falten, in verschiedenen Körnern wälzen, in den Ofenmeister geben, einschneiden, Deckel auflegen und auf unterster Schiene ca 65 min bei 240°C Ober- und Unterhitze backen. Sofort stürzen und auf dem Pampered Chef Gitter auskühlen lassen.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*  
*Deine Petra*