

Buttermilch-Cranberry-Brot

Zutaten für 1 Laib (ca. 12–15 Scheiben)

ca. 250 ml Weihenstephan Buttermilch
½ Würfel frische Hefe (21 g)
1 EL Zucker
¾ EL Salz
500 g Weizenmehl (Type 550)
2 EL weiche Weihenstephan Butter
40 g Cranberrys
40 g Walnusskerne

Außerdem: Mehl zum Kneten

Zubereitung

Die Buttermilch leicht erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und in der Buttermilch auflösen. Hefe-Buttermilch, Zucker und ¾ EL Salz mit dem Mehl und der Butter zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Buttermilch dazugeben, der Teig darf ruhig etwas kleben. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Cranberrys und Walnusskerne hacken und unter den Teig kneten. Diesen abgedeckt weitere ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und weitere ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 220° C vorheizen. Den Laib auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Wasser beträufeln und in 45 bis 50 Min. goldbraun backen. Falls das Brot zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Das Buttermilch-Cranberry-Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und nach Belieben mit einer Zwiebel-Kräuter-Butter servieren.

Niveau: einfach

Zubereitungszeit: 20 Min. Ruhen: 2 Std. Backen: 45–50 Min.

Pro Scheibe ca. 174 kcal, 5 g EW, 4 g F, 28 g KH