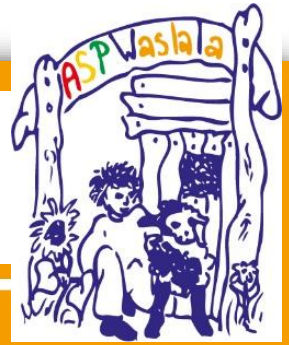




Für alle Abenteuerspielplatz und  
Kinderbauernhof Waslala - Interessierten oder  
gelangweilten zu *Hause-Hocker* (von Guido)



## BUTTERMILCH BROT BACKEN

### Dafür braucht Ihr:

500 g Mehl  
420 ml Buttermilch  
10g Zucker  
12g Salz  
50g Haferflocken  
50g Dinkelmehl

einen Ofen  
eventuell Hilfe von  
Mama/Papa

Buttermilch  
kann aber auch  
Milch bzw. Wasser  
nehmen

Salz

Mehl



Dinkelmehl und  
Haferflocken  
kann Ihr auch  
durch Mehl  
ersetzen

Salz

Hefe  
Wenn Ihr keine Frischhefe habt  
dann nehmt Ihr einfach 5g  
Trockenhefe



## Weiter geht das Brot backen.....

**A.**  
Nach dem abwiegen aller Zutaten alles  
in die Schale tun und kneten.  
Mindestens 10 min, besser länger.

Bis der Teig in etwa so aussieht.



**B.**  
Jetzt einfach 1 Stunde abgedeckt an  
einem warmen Ort stehen lassen.





## Weiter geht das Brot backen.....



**C.** Nach der Stunde noch mal kurz Luft raus kneten, ein bisschen in Form bringen und auf ein Backblech mit Backpapier legen und wieder abdecken (mit Folie und Tuch). Wieder 45 min. stehen lassen. Schon mal den Backofen anmachen und auf 250° Grad stellen.

**D.** Nach der 45 min. Folie und Tuch entfernen, Teig 2 cm tief einschneiden und ab in den Backofen



**E.** Nach 10 min. Ofentür kurz aufmachen, den Ofen auf 190° Grad stellen und 40 min. zu Ende backen. Brot rausholen und erst ganz abkühlen lassen auf einem Rost bevor es probiert wird.

Guten Appetit

