



Frisches Brot

Wer zum Frühstück oder Abendessen spontan ein Brot backen möchte, braucht für dieses Rezept nicht viel Zeit. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. **500 g Dinkelmehl** (Type 630) mit **1 leicht gehäufter Teelöffel Salz** und **1 Teelöffel Natron** mischen. Mit den Knethaken **380 ml Buttermilch** unterarbeiten. Den leicht klebrigen Teig mit etwas Mehl bestäuben und auf bemehlter Arbeitsfläche rundwirken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und kreuzweise einschneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Das fertige Brot klingt hohl, wenn man darauf klopft. Frisch gebacken schmeckt das Brot am gleichen Tag am besten. Für den Vorrat kann man es auch einfrieren.

Tipp: Unter den Teig können ganz nach Belieben auch Kräuter, getrocknete Tomaten, klein geschnittene Oliven, Sesam oder anderen Saaten geknetet werden.