

## Grundrezept

### Buure-Brot hell oder dunkel

- **500g Huber Mühle Buurebrot-Mehl hell oder dunkel**
- **10g Salz**
- **1 P. Huber Mühle Trockenhefe**
- **300 - 310g Wasser (ca. 30°C)**
- **(Der Geschmack kann noch mit 2 TL Huber Mühle Natur-Trockenvollsauer oder 1 TL Huber Mühle Brotgewürz verfeinert werden)**

Alle Zutaten 5 min kneten.

Dann

- **20g weiche Butter**

zugeben und weitere 5 min zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Den Teig aus der Form nehmen und zu einem Laib formen. Weitere 15 min gehen lassen. Die Oberfläche einschneiden.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 245°C Ober-  
vorheizen. Das Brot in den Ofen schieben, Dampf zugeben und 10-15 min backen. Dann die Backofentür ein paar Sekunden öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 40 min fertig backen.



/Unterhitze