BUTTERMILCHBROT MIT HAFERFLOCKEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren

25

leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

70 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Haferflocken
50 ml	Wasser
500 g	Weizenvollkornmehl
42 g	Frische Hefe, = 1 Würfel
1 EL	Honig
270 ml	Buttermilch
125 g	Quark 20 % Fett
17 g	Salz
0.5 TL	Anis
0.5 TL	Kümmel, gemahlen
	Butter, für die Backform
	Weissmehl, für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Haferflocken in Wasser einweichen.
3. Haferflocken und Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, den Honig und etwas lauwarme Buttermilch (25° C) daraufgeben. Warten, bis sich die Hefe aufgelöst hat und anfängt zu arbeiten.
4. Restliche Buttermilch (25° C), QimiQ Classic, Quark, Salz, Anis und Kümmel dazugeben und alles gut verkneten.
5. Den Teig zudecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen.
6. Teig nochmals durchkneten.
7. Backofen auf 200° C (Heissluft) vorheizen.
8. Den Teig in die vorbereitete Form geben, zudecken und nochmals 25 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.