

# Bastelanleitung: gemeinsam Brot backen

erklärt von Pfarrerin Sabine Sommer

## Rezept für den Teig:

Zutaten: 500g Mehl  
1/2 Würfel Hefe  
2 EL brauner Zucker  
250 ml Buttermilch  
50g Butter  
1 Ei  
1 TL Salz



Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln. 1 Prise Zucker dazugeben und mit 100 ml Buttermilch zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20 min gehen lassen.

Die Butter schmelzen lassen. Den Vorteig mit der geschmolzenen Butter, dem Ei, dem restlichen Zucker, der restlichen Buttermilch und dem Salz zu einem Teig verkneten und diesen nochmals eine Stunde gehen lassen.

Das ist eigentlich ein Stockbrotteig, aber es lassen sich auch wunderbar Semmeln und kleine Brote daraus backen. Und wer sagt, dass Semmeln immer rund sein müssen? Lasst beim Formen eurer Fantasie freien Lauf. Backt sie bei 180 C Umluft ungefähr eine halbe Stunde (je nach Größe).

Guten Appetit! Schmeckt übrigens am besten, wenn man sie mit anderen teilt!

