



# 5-Korn-Müsli-Brot

Zubereitungszeit

Minuten

Rezept für:

1 Kastenbrot

Zutaten:

Zubereitung

500g Weizenmehl 550  
5g Trockenhefe oder 15g  
Frischhefe  
10g Salz  
1 EL Honig  
30g Butter, weich  
150g Müsli, Basis Mischung (wer  
es körniger mag nimmt 160g)  
1 EL Gerstenmehl  
200g Buttermilch, zimmerwarm  
100g Wasser, heiß  
1 EL ASG von Weizensauer oder  
10g getrockneter Weizensauer

Glasur  
50ml Milch  
1 TL Zucker  
1 TL Pflanzenöl  
Nach Geschmack Saaten z.B.  
Sonnenblumenkerne, Sesam,  
Leinsamen

Müsli in die Schüssel der Küchenmaschine geben und heißem Wasser übergießen, ca. 15-20 Minuten einweichen lassen. Übrige Zutaten zufügen und ca. 5-10 Minuten gut durchkneten, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Den Teig abgedeckt über Nacht (mind. 10 Std.) in den Kühlschrank stellen.

Teig am nächsten Tag 1 Std. vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank holen und abklimatisieren lassen.

Teig die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nur grob durchkneten. Dann zu einem Laib formen und in eine gefettete 1kg Kastenform geben, abdecken und 60 Minuten (bis zum Backformrand) aufgehen lassen (Küchentemperatur).

Backofen 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Zutaten für die Glasur verrühren.

Die Brotoberfläche mit der Glasur bestreichen, wer mag kann noch Saaten auf die Teigoberfläche streuen.

Anmerkung Kathrin: Ich habe das Brot 10 Minuten bei 200°C (Umluft) anbacken. Dann bei Ober-Unterhitze 190°C runtergeschaltet und in 25 Minuten zuende gebacken.

**Bemerkungen:**

Ein wirklich einfaches und schnell gemachtes Frühstücksbrot. Auch getoastet macht sich das Brot gut.