

Münsterländer Bauernstuten

Der Münsterländer Bauernstuten ist anders als der Name vermuten lässt kein süßes Feingebäck, sondern ein mildes Roggenmischbrot. Es wird mit Weizenmehl, Milch und Buttermilch zubereitet und wir haben sogar ein Folgerezept für euch.



Die Zutaten sind zugeschnitten darauf zugeschnitten, dass der Teig in eine 30 cm große Kastenform passt.

Zutaten:

- 15 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 260 ml Wasser, lauwarm
- 600 g 550er Weizenmehl + mehr zum Bearbeiten
- 66 g 990er Roggenmehl
- 10 g Salz
- 160 ml Buttermilch, lauwarm
- 1 EL Butter

Besonderes Zubehör:

- Küchenmaschine oder Handrührgerät
- Kastenform 30 cm

Zubereitung:

- Hefe zerbröseln und mit dem Zucker in das warme Wasser rühren.
- Beide Mehlsorten und das Salz in eine Rührschüssel geben und kurz vermischen.
- Hefemischung, Buttermilch, Salz und Schweineschmalz oder Butter dazugeben und etwa acht Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten.
- An einem warmen Ort abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
- Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, flachdrücken, straff aufrollen und in die Kastenform legen.
- Nochmals 20 Minuten gehen lassen und währenddessen den Backofen auf 220 °C vorheizen. Dabei eine kleine Back- oder Auflaufform auf den Boden stellen. Bauernstuten längs etwa 1,5 cm tief einschneiden. Auf die mittlere Schiene des Backofens schieben, eine Tasse heißes Wasser in die Backform gießen und die Temperatur auf 200°C zurückschalten.
- Bauernstuten etwa 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann probieren – **Mahlzeit!**

Tipp: Dieses Rezept ergibt ein großes Brot, da wir Reste für unser Folgerezept haben wollten. Habt Ihr keine Großfamilie oder möchtet Ihr das Brot nicht weiterverarbeiten, könnt Ihr das Rezept problemlos halbieren und in einer 20er Kastenform backen. Dann reduziert sich die Backzeit auf 45 Minuten.