

# Brot mit Vollkornanteil

## Zutaten

300 g Dinkelvollkornmehl  
150 g Roggenmehl  
150 g Weizenmehl  
300 g gemischte Körner und/oder Flocken  
1 Würfel Germ (Hefe)  
2 TL Salz  
1/2 lt. Buttermilch  
2 EL Essig

## Zubereitung:

Zutaten zu einem sehr weichen Teig verarbeiten.  
In 2 befettete Auflaufformen geben.

Heißluft, 20 min. bei 220° Grad;  
weitere 20 min. bei 180° Grad.

