

# Thermomix-Rezepte

---

## Buttermilchbrot

### Zutaten:

200 g Dinkelkörner	<b>30 Sek. Stufe 10</b> , oder Dinkelvollkornmehl kaufen
200 g Wasser	
470 g Buttermilch	<b>2 Min. 37°C Stufe 1</b> leicht erwärmen
200 g Roggenmehl	
200 g Weizenmehl Typ 1050	(oder wahlweise anderes Mehl)
2 TL Salz	
50 g Sonnenblumen- oder Kürbiskerne	
½ Würfel Hefe	<b>5 Sek. Stufe 5</b> , dann <b>5 Min. Brotteigstufe</b>

### Zubereitung:

In einer Schüssel 2-3 Stunden gehen lassen. Mit der nassen Hand immer wieder durch schlagen.

Den Backofen auf **220°C** vorheizen

Die Backform einfetten und evtl. mit Backsaaten austreuen.

Die Oberfläche des Teiges mit der Hand glatt streichen, etwas nassen und mit der Teigkarte in der Mitte der Länge nach einstechen, damit das Brot schön aufreißt.

Brot einschieben und nach ca. **10 Min. auf 180°C** zurückschalten. Ca. **45-50 Min** backen.

Das Brot hält sich einige Tage, ohne trocken zu werden.

## Vegetarische Leberwurst

200 g Sonnenblumenkerne	10 sec. Stufe 7
½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe	3 sec. Stufe 5
1 EL getr. Majoran	
½ TL gekörnte Brühe	
100 g Butter	auf Stufe 7 verrühren