

„Damper“ Australisches Buschbrot



Zutaten für 4 Personen:

- 500g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 2 TL Zucker
- Etwas Salz
- 300 ml Milch
- 2 EL Öl (z.B. Rapsöl)



Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker gibst du in eine Schüssel. Mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig kneten. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Heize den Backofen auf 160 Grad vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
3. Nun knetest du den Brotteig nochmals kurz durch und formst ihn zu einem runden Laib. Dann legst du ihn auf das Backblech.
4. Schneide die Oberfläche des Brotlaibs mit einem scharfen Messer rautenförmig ein. Im heißen Ofen nun circa 45 Minuten backen.
5. Danach abkühlen lassen. "Damper" schmeckt übrigens sehr gut mit Marmelade oder Schokocreme.

