

Münsterländer Bauernstuten



- **Küche:**Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Dieses Rezept kommt ganz nach Machart der Münsterländer Landfrauen daher: Der riesige Bauernstuten mit knuspriger Kruste und lockerer Krume ist süß und herzhaft zu genießen. Mit leckerem Aufschnitt eignet er sich hervorragend für ein deftiges Abendbrot.

Zutaten

- 900 g Weizenmehl, gesiebt (Typ 550)
- 100 g Roggenmehl (Typ 997)
- 250 ml Buttermilch
- 150 ml warmes Wasser
- 30 g Schweineschmalz
- 20 g frische Hefe

- Etwas Pflanzenöl
- 1 Tl feiner Zucker
- 1 El Salz
- Etwas Milch zum Einstreichen

Zubereitungsart

Schritt1

Beide Mehlsorten mit dem Zucker und Salz mischen, die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen.

Schritt2

Mit der Küchenmaschine zunächst auf kleiner Stufe verrühren, zuerst die Buttermilch, dann das geschmolzene Schweineschmalz dazu geben, einlaufen lassen.

Schritt3

Auf Stufe 2, ca. 3 min. kneten, heraus nehmen, von Hand kräftig durch walken.

Schritt4

Zu einer Kugel formen und mit etwas Pflanzenöl einstreichen. An einem warmen Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt 30-40 min. aufgehen lassen.

Schritt5

Danach noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch kneten und in 2 Teilen halbieren.

Schritt6

In zwei aus gefetteten Kastenformen geben und auf der Oberseite rustikal einschneiden.

Schritt7

Nochmals 15 min. aufgehen lassen, bis der Backofen 220 ° C Ober- und Unterhitze erreicht hat.

Schritt8

Ein Schälchen Wasser hinein stellen und die Stuten zunächst 10 min. backen.

Schritt9

Dann die Hitze auf 180 ° C zurück nehmen und 30 min. zu Ende backen.

Schritt10

Danach mit etwas Milch einstreichen und noch einmal kurz in den Ofen schieben.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-bauernstuten/>