

Getreide kommt an



Schwarzbrot

500 g Weizenschrot mit
500 g Roggenschrot
500 g Weizenmehl
Type 550

1-2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer mischen.

3 Würfel Hefe in
1 Liter Buttermilch zerbröseln und mit
300 g Rübenkraut verquirlen.

Alle Zutaten miteinander verkneten und
in eine große mit Backpapier ausgelegte
Kastenform füllen.
Bei 135°C (Umluft 120°C) 4 bis 5 Stunden backen.
Nach 1 Stunde Backzeit die Form mit
Pergamentpapier abdecken.

Tipp:
500 g gehackte Haselnusskerne unter den Teig
mengen.

Getreide kommt an



Schwarzbrot

500 g Weizenschrot mit
500 g Roggenschrot
500 g Weizenmehl
Type 550

1-2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer mischen.

3 Würfel Hefe in
1 Liter Buttermilch zerbröseln und mit
300 g Rübenkraut verquirlen.

Alle Zutaten miteinander verkneten und
in eine große mit Backpapier ausgelegte
Kastenform füllen.
Bei 135°C (Umluft 120°C) 4 bis 5 Stunden backen.
Nach 1 Stunde Backzeit die Form mit
Pergamentpapier abdecken.

Tipp:
500 g gehackte Haselnusskerne unter den Teig
mengen.