

Schwarzbrotrezept

Menge	Zutaten
250 g	Weizenschrot
250 g	Roggenschrot

mittelfein mahlen







250 g	Weizenmehl Typ 405
100 g	gehackte Haselnüsse oder Mandeln
150 g	Sonnenblumenkerne oder Sesam oder Leinsamen
3/4 EL	Salz

Zutaten verrühren

0,5 L	Buttermilch
100 g	Rübenkraut
25 g	Hefe oder 1 x Trockenhefe

erwärmen
und
mischen

Fertigbearbeitung

-  alle Zutaten in der Schüssel verrühren
-  Kastenform fetten und mit Haferflocken ausstreuen
-  1 Stunde bei 50 ° C gehen lassen
-  2,5 Stunden bei 150 ° C backen
-  mit Alufolie abdecken
-  nach Auskühlen in feuchtem Tuch einwickeln