Schwarzbrot

Rustikales Schwarzbrot für das Abendbrot. Paßt gut zu Käse oder Schinken, oder einfach nur frisch mit Butter genießen.

Zutaten:

350g Weizenmehl Typ 1050
350g Weizenvollkornmehl
360g Weizenschrot Typ 1700 mittel
360g Roggenschrot Typ 1800 mittel
300g Sonnenblumenkerne
300g Leinsamen
1 EL Salz
2 Würfel frische Hefe a 42g

1 Liter Buttermilch
4 EL Rübenkraut

Alufolie zum abdecken

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten zusammen mit der zerbröckelten Hefe in einer großen Schüssel mischen.

Buttermilch und Rübenkraut handwarm erhitzen und mit den anderen Zutaten mischen.

Den Teig in eine große Brotform geben oder Laibe formen. Das Schwarzbrot mit Alufolie abdecken und bei 150 Grad für 3 Stunden backen. In den letzten 15 Minuten Backzeit die Alufolie abnehmen.