Rustikales Schwarzbrot

Grob gemahlenes Korn und mehr in Kastenform gebacken.

Zutaten:

1 kg Roggenkorn
1 kg Weizenkorn (beides grob gemahlen)
1 kg Weizenmehl Type 405
250 gr. Leinsaat
250 gr. Sesamsaat
250 gr. Sonnenblumenkerne
200 gr. gehobelte Haselnüsse
3 Eßl. Meersalz
6 Pck. Hefe
2 l Buttermilch
1 Glas Rübenkraut

Zubereitung

Die ersten acht Zutaten gut mischen, 1 l Buttermilch mit zerbröselter Hefe gut lauwarm zu der Masse geben. 1 l Buttermilch mit Rübenkraut ebenfalls lauwarm zu der Masse geben. Alles gut durchkneten und in Kastenform geben. Untere Schiene Umluft 2 1/2 Std. bei 175°C backen.
Auf einem Kuchengitter 24 Std. auskühlen.
Das Zehn-Pfund-Brot nach zwei Tagen anschneiden.
Es eignet sich auch gut zum einfrieren.