

Schwarzbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Buttermilch, 0,75 Becher Rübenkraut, 500 gr Roggenschrot (grob geschrotet), 250 gr Weizenschrot (fein geschrotet), 500 gr Weizenmehl, 250 gr ganze Sonnenblumenkerne, 1 Esslöffel Salz, 3 Würfel Frischhefe (in 6 Essl. lauwarmem Wasser auflösen).

Die Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren.

Eine sehr große Kastenform oder zwei kleine Formen mit Backpapier (wichtig!) auslegen, den Teig hineinfüllen, so dass die Form etwa $\frac{3}{4}$ voll ist, und locker mit Alufolie abdecken.

3 Std. auf 175° C Grad Ober-/Unterhitze backen, ohne vorzuheizen.

Ofen abschalten und das Brot 12 Stunden im Ofen ruhen lassen.

Das Brot danach aus der Form gleiten lassen und genießen.

Tipp: Man kann das Brot auch super gut einfrieren, sollte es aber vorher in Scheiben schneiden!