



Schwarzbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 2 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Weizenmehl
500 g Weizenschrot
250 g Roggenschrot
250 g Sonnenblumenkerne
½ Becher Rübenkraut
1 Liter Buttermilch
2 Würfel Hefe
2 TL Salz
Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen auf 140 °C bis 150 °C Ober-/Unterhitze.

Alle Zutaten miteinander gut verrühren (am besten in der Küchenmaschine). Den Teig anschließend in eine gut eingefettete Brotform geben.

Im heißen Backofen 2,5 Stunden abbacken, ohne den Teig vorher gehen zu lassen!