



Herzhaftes Vollkornbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 2 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 45 Min.

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

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 1050

250 g Roggenschrot

250 g Weizenschrot

100 g Leinsamen

150 g Sonnenblumenkerne

175 g Rübenkraut

1 Liter Buttermilch

3 Würfel Hefe

1 ½ EL Salz

2 EL Malzkaffee oder Backmalz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in die 30°C erhitzte Buttermilch einrühren. Den Teig in eine gut gefettete und bemehlte Kastenform gießen. Der Teig braucht vor dem Backen nicht zu gehen.

Bei 150 °C ca. 2 - 2 1/2 Std. backen. Dabei eine Tasse mit heißem Wasser in den Backofen stellen.

Tipp: Das Brot schmeckt auch super mit Roggensauerteig.