



web: www.steinbackofenfreunde.de
e-mail: info@steinbackofenfreunde.de

SCHWARZBROT

Zutaten:

500 g	Roggenschrot
500 g	Weizenschrot
500 g	Weizenmehl
1 Becher	Rübenkraut
1 Liter	Buttermilch
1 gestr. EL	Salz
1 Würfel	Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und in eine Form füllen.
Bei 50° C im Backofen gehen lassen, bis sich die Masse nahezu verdoppelt hat.

Dann den Backofen auf 150° C einstellen und 2 ¾ Stunden backen.

Tipp:

Man kann auch einen kleinen Anteil, z. B. 100 g Sonnenblumenkerne, Sesam oder Leinsamen dazugeben und dafür nur 400 g Roggenschrot verwenden.