



Schwarzbrot mit Haselnüssen

Zutaten für 1 Kastenform:

- Für 1 Kastenform
- 250 g Roggenschrot
- 125 g Weizenschrot (3 EL davon zum Bestreuen)
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 1 P Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 100 g Honig
- 250 ml Buttermilch
- 150 g Sauerteig
- 100 g Haselnusskerne

Zubereitung:

1. Beide Schrotsorten, Mehl, Hefe, Salz mischen. Honig, Buttermilch und 200 ml heißes Wasser verrühren und mit Sauerteig zur Melmischung geben. Alles zu einem weichen Teig verrühren und 3 h gehen lassen.

2. Nüsse unter den Teig rühren. Kastenform fetten und mit 2 EL Weizenschrot ausstreuen. Teig hineingeben und übrigen Schrot bestreuen und 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

3. Brot 15 Minuten backen, dann Temperatur reduzieren und weitere 50 Minuten backen. Dann Brot aus der Form nehmen und 10 Minuten ohne Form fertig backen.