

Schwarzbrot "Gladen Art"

... dieses Brot ist nicht mit dem „Rheinischem Schwarzbrot“ oder dem „Pumpernickel“ aus dem Westfälischem zu verwechseln, es kommt schon dem Brot aus Österreich und der Schweiz recht nahe.

Dieses Brot, mit einen hohen Anteil an verschiedenen Getreiden, nicht wie ein typisches Schwarzbrot mit min. 90% Roggen, sondern Sesam, Leinsamen, Weizen-, und Roggenschrot sowie diverse andere Kerne und weitere Zutaten, wird dieses der Münster- und Osnabrücker Region zu ordnen.

Zutaten: für zwei Kastenbrote

510 g Weizenmehl Type 550

1000 ml Buttermilch

2 Würfel Hefe o. entsprechend Trockenhefe

200 g Roggenschrot

200 g Weizenschrot

200 g Leinsamen

200 g Sesam

100 g Sonnenblumenkerne

250 g Rübenkraut ggf. auch weniger je nach Geschmack

1 EL Salz

120 g gem. Nusskerne (Haselnüsse, Wallnüsse, Chashew, Sonnenblumenkerne usw.)

100 - 200 g Rosinen, Sultaninen und Camberry je nach Vorliebe

Für die Backformen zum Ausfetten Butter

Haferflocken oder auch andere div. Flocken

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:schwarzbrot-gladen-art?rev=1644508678>

Last update: **25.03.2022 18:16**

