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://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:schwarzbrot-gladen-art?rev=1644508678

Last update: **25.03.2022 18:16**