

## Pumpernickel - Selbstgemacht

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenschrot
250	Gramm	Roggenschrot
200	Gramm	Sonnenblumenkerne
100	Gramm	Sesam oder Leinsamen
500	Gramm	Weizenmehl
1	Ltr.	Buttermilch
2	Pack.	Hefe
1	Pack.	Ruebenkraut
1	Teel.	Salz

### Anleitung:

Weizenschrot, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam und Weizenmehl in einer grossen Schuessel mischen. Buttermilch langsam (und nur lauwarm) erwaermen. Hefe, Ruebenkraut und Salz unter staendigem Ruehren hinzufuegen. Erwaermte Buttermilch ueber das Koernergemisch geben und beides vermengen. Menge in eine gefettete und mit Mehl bestaeubte Kastenform geben. 2 3/4 Stunden im Heissluftherd bei 130 GradC Celsius backen. Anschliessend mit Alufolie abdecken und 2 weitere Stunden im abgeschalteten Herd stehen lassen. Quelle: - Westfaelisches Pumpernickelbrot