

Weltbestes Schwarzbrot

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 Liter Buttermilch

1 EL Salz

3 Packungen Trockenhefe oder 2 Würfel frische Hefe

250 g. Rübenkraut oder weniger

Backmischung „Schwarzbrot“ von der Mühle Gahlen
(erhältlich unter www.muehle-gahlen.de)

Backmischung mit 1 Liter Buttermilch, 1 EL Salz, Hefe und 250 g Rübenkraut vermischen. Teig wird nicht fest. Teig nicht gehen lassen, sondern sofort in den bereits gefetteten und mit Haferflocken ausgestreutem Ofenmeister geben und 2,5 Stunden (2 Std.Umluft) bei 150 Grad backen.

Guten Appetit!