

Schwarzbrot

(altes ostfriesisches Familienrezept von meiner Cousine Thea)

Zutaten für 2 Brote

750 g Roggenschrot	-frisch gemahlen
750 g Weizenschrot	- frisch gemahlen
750 g Weizenvollkornmehl	- frisch gemahlen
4 Becher Buttermilch	
4 Würfel Hefe	
3 Esslöffel Salz	
1 Becher Zuckerrübensirup	

Hefe in einem Becher Buttermilch auflösen

alle Zutaten dann verkneten

in zwei gefettete Kastenformen geben und bei 180 Grad 3 Std. backen.

24 Std. in Plastikfolie gewickelt ruhen lassen, dann schneiden.

Guten Appetit

Gisela Wessels

Gästeführerin der LGS Papenburg 2014