

# Endeholzer Schwarzbrot

- 1kg Roggenschrot
- 300g Dinkel oder Weizen fein gemahlen
- 300g Dinkel oder Weizen mittel gemahlen
- 125g Sauerteg
- 100g Zuckerrübensirup
- 1,5 Eßl. Salz
- Körner und Gewürze nach Belieben  
(Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kümmel)

Die Hälfte des Getreides mit dem Sauerteg und mit Wasser zu einem Brei vermengen. Über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag restliche Zutaten unterkneten und bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Der Teig darf recht feucht sein.

In Kastenformen füllen, ca. 1 Stunde ruhen lassen dann bei 150°C im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen, Hitze auf 130°C reduzieren und noch ca. 15 Minuten fertig backen lassen.