

# ROGGENSCHROT-KÖRNERBROT

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

für eine Kastenform von ca. 35x15cm

- 1 Würfel Hefe / Germ
  - 300 ml lauwarmes Wasser
  - 550 g Roggen-Sauerteig
  - 250 g Roggenschrot
  - 300 g Dinkelmehl
  - 2 TL Salz
  - 1 geh. EL Sonnenblumenkerne
  - 1 geh. EL Kürbiskerne
  - 1 geh. EL Leinsamen
  - 1 geh. EL Haferflocken
  - 1/2 TL Fenchel gemahlen
  - 1/2 TL Koriander gemahlen
  - 1 TL Kümmel
  - ein paar Tropfen Zuckercouleur\*
- Haferflocken zum Bestreuen

## Zubereitung:

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Sauerteig, Roggenschrot, Dinkelmehl, Salz, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Haferflocken, Zuckercouleur und Gewürze zugeben und mit der Küchenmaschine gut verrühren.

Eine große Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, gleichmäßig verstreichen, mit Haferflocken bestreuen und im Backrohr bei 50° C 30 Minuten gehen lassen.

Brotteig aus dem Ofen nehmen, auf 200° aufheizen und das Roggenschrotbrot ca. 60 Minuten backen. Danach aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

\*Zuckercouleur ist nicht unbedingt erforderlich, es färbt das Brot nur etwas dunkler.