

Grabsteder Schwarzbrot

Zutaten:

- 750 g Roggenschrot fein (bzw. Dinkelschrot fein)
- 750 g Wasser
- 1 Sauerteig von Seitenbacher

- 600 g Roggenschrot mittel
- 700 g Roggenflocken (bzw. Flockenmischung von Seitenbacher)
- 5 TL Salz
- 750 g Wasser
- 3 EL Rübensaft

Zubereitung:

Am Vorabend:

- Roggenschrot fein mit Wasser und Sauerteig ansetzen

Am nächsten Tag:

- Etwas vom Sauerteig abnehmen
- Den restlichen Sauerteig-Ansatz mit Roggenschrot mittel, Flockenmischung, Salz, Wasser und Rübensaft vermischen
- Den Teig 3 Stunden ruhen lassen
- In Backformen geben und für 3 Stunden bei 150°C backen