



Holzfällerbrot

100 g Grahammehl
200 g Vollkornmehl
100 g Roggenmehl
100 g Weismehl

in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken

35 g Hefe

in eine Schüssel bröckeln

1 TL Zucker

beifügen

½ dl lauwarme Milch

zusammen auflösen, in die Mehvertiefung einrühren

10 g Salz

auf den Mehtrand streuen

50 g gekochte Rollgerste

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Schweinefett

beifügen

ca 3 ¼ dl Milch

dazu giessen, alles zusammen zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca 25 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durcharbeiten, in drei gleichgrosse Stücke schneiden und runde Weggen formen, am Schluss nach unten auf das mit Kleie bestreute Blech legen. Die Weggen mit einem scharfen Messer der Länge nach zweimal einschneiden. Nochmals 15 Minuten gehen lassen

Backen

im vorgeheizten Ofen bei 210° ca 30 Minuten