

Ostfriesisches Schwarzbrot im Glas

Rina's ostfriesisches Schwarzbrot im Glas

war eins der Highlights bei meinem GenussEvent „Ostfriesische Küche“. Saftig, lecker, aromatisch – in Weckgläsern/Sturzgläsern gebacken wurde es von allen mit Hingabe genossen... Testet es selbst!

Zubereitung:

150 g Roggen

120 g Weizen **10 Sek./Stufe 9** schroten und **umfüllen.**

500 g Buttermilch

1 EL Öl

1 Wü. Hefe

1 EL Balsamicoessig

100 g Zuckerrübensirup

1 EL Joghurt, natur **3 Minuten/37°/Stufe 2** erwärmen. Nun alles weitere wie

Roggen- und Weizenschrot

250 g Weizenmehl (Type 405)

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Leinsamen

1 EL Salz hinzugeben und **1 Min./ Teig** vermengen.

Fertigstellung:

2 große Sturzgläser von Weck / pro Glas 1,5 L Inhalt mit Glasdeckel bereitstellen.

Die Gläser jeweils gut mit Butter einfetten und unten den Boden mit Sonnenblumenkernen ausstreuen oder ein zugeschnittenes Backpapier hineinlegen (wichtig, damit sich das Brot am Ende stürzen und sich gut vom Glasboden lösen lässt).

Nun den Teig in die 2 vorbereiteten Gläser einfüllen. Glasdeckel drauf legen.

In den kalten Backofen, unterste Schiene bei **160 Grad Ober-/Unterhitze** stellen.

1 Becher Wasser mit in den Ofen hinzu!

Backdauer ca: **2 Stunden 10 Minuten**

Rina's Tipp:

Danach muss das Brot unbedingt einen Tag auskühlen im Glas bzw. ruhen, bevor es entnommen und gegessen wird.