

Pudermuckerglasur

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Pumpernick.

Info

Deutschland

500 g Weizenschrot
250 g Roggenschrot
200 g Sonnenblumenkerne
100 g Sesam; oder Leinsamen
500 g Weizenmehl
1 l Buttermilch
2 pk Hefe
1 ct Rübenkraut
1 ts ;Salz

* QUELLE

- Nach: Westfälisches
- Pumpernickel-Buch
- Alte und neue Rezepte
- rund um das westfälische
- Bauern-Schwarzbrot
- Elisabeth Schulte Huxel
- Werner Bockholt
- Warendorf 1994
- ISBN 3-87716-894-9
- Gepostet: Herbert Schmitt
- 10.02.1995

Herbert Schmitt: Kaum ein Brot ist so weit über die Grenzen seines Herkunftsgebietes hinaus so bekannt geworden wie das Pumpernickel, jenes schwarze Brot aus dem Herzen Westfalens. Man liebt es oder schüttelt sich und bedauert die armen Menschen, die es essen.

So schrieb 1556 der niederländische Humanist Justus Lipsius, wenig angetan über das westfälische Pumpernickel: "Wenn du die Farbe, das Gewicht, die ganze Gestalt gesehen hättest, Du hättest es abgeschworen, dass es Brot sei. Es ist schwarz, grob, herbe und zu Kl tzen von vier oder fast fünf Fuß Länge geformt, die ich nicht hätte aufheben können. Armes Volk, das seine eigene Erde essen muss!" Aber auch Voltaire sprach von "einem harten, klebrigen Stein".

Konnte es weiland Lieselotte es am Hofe des Sonnenkönigs kaum abwarten, dass der Pumpernickelnachschub den Weg nach Versailles fand, verstieg sich der Spötter Georg Christoph Lichtenberg zu einer solch bösartigen Verleumdung

gegen das Westfalengold, dass wir ihm wünschen möchten, dass er bis zum jüngsten Gericht täglich trockenes Pumpnickel beißen müsste, beschrieb er seine Begegnung mit dem Pumpnickel auf folgende Weise:

" ... es ist beinahe, als wenn man das liebe Korn roh aesse. Ich habe es oft versucht und ließ mir ein Stück geben, das etwa 20 Bauernbissen enthalten mochte. Ich biss etwas mit einer ernsthaften Miene ab. Sollst Du das Brot, so wie es Gott geschaffen hat, nicht essen können, das Brot, das den hiesigen Bauermädchen die schöne Haut, die Munterkeit und das feste Fleisch gibt? sage ich und fing an, es mit meinen Zähnen zu mahlen, denn das fehlt ihm. Ich kaute fort, es war entsetzlich. Zuweilen geriet ich über dem Kauen in ein Lachen und gab die neunzehneinhalb Bissen den Pferden, zuweilen machte andächtige Betrachtungen: Was muss das für ein Gott sein, der Mädchenfleisch aus diesen Sägespänen macht!"

Soweit Lichtenberg. Vergessen wir rasch die Sägespäne und erinnern wir uns nur an die Wirkung die schöne Haut der Mädchen betreffend. Mag es jeder selbst überprüfen und das Brot nachbacken.

Weizenschrot, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam und Weizenmehl in einer großen Schüssel mischen.

Buttermilch langsam (und nur lauwarm) erwärmen. Hefe, Rübenkraut und Salz unter ständigem Rühren hinzufügen.

Erwärmte Buttermilch über das Körnergemisch geben und beides vermengen. Menge in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform geben.

2 3/4 Stunden im Heißlufttherd bei 130 Grad Celsius backen. Anschließend mit Alufolie abdecken und 2 weitere Stunden im abgeschalteten Herd stehen lassen.