

## Pumpernickel

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Brot  
Sauerteig  
Pumpernickel.

1000 g Roggenschrot  
400 g Sauerteig  
1 ts ; Salz  
1/2 l ; Wasser  
100 g Rübensirup

\* QUELLE

- Nach: E. Schulte Huxel,
- W. Bockholt: Westfaelisches Pumpernickelbrot
- Gepostet: Herbert Schmitt
- 12.02.95

(E. Schulte Huxel, W. Bockholt: Westfälisches Pumpernickelbrot, Alte und neue Rezepte rund um das westfälische Bauern-Schwarzbrot, Warendorf 1994, ISBN 3-87716-894-9)

Aus dem Roggenschrot und dem Sauerteig unter Zugabe von Salz, Wasser und Sirup einen Teig kneten.

Mit etwas Mehl den festen Teig bestäuben und abgedeckt 3 Stunden gehen lassen.

Danach nochmals kneten und in eine gefettete, bemehlte Kastenform geben.

Nochmals eine Viertelstunde gehen lassen.

Kastenform mit Alufolie abdecken und 10 Stunden (in Worten: zehn Stunden) bei schwacher Hitze (ca. 125 Grad Celsius) backen.

Danach im Ofen langsam auskühlen lassen.