

Treberbrot

Zutaten :

750g Treber

1500g Mehl (Weizenmehl oder Vollkornmehl)

700-900ml lauwarmes Bier oder Wasser gemischt
mit 200ml Milch

120g Hefe

3 TL Salz

je nach Geschmack Gewürze wie Fenchel, Anis,
Kümmel oder sonstiges

3 EL Milch zum Bestreichen

Den Treber mit Mehl, dem Salz und den übrigen Gewürzen mischen. Die Hefe in lauwarmen Bier oder Wasser auflösen und zum Getreide gießen. Alles ca.

5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten, in eine Schlüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Danach den

Teig noch einmal durchkneten, zu einem Leib formen, mehrmals mit einem Messer einschneiden und mit

Milch bestreichen. Auf einem gefetteten Backblech ca. 20 min gehen lassen.

Anschließend zuerst 20min bei 250°C und dann 30min bei 200°C backen. Gleich zu Beginn der Backzeit eine Schale mit heißem Wasser auf das Backblech stellen.