

1 Stunden Brot

10 Minuten Vor- und Zubereitung + 50 Minuten backen
für eine Kastenform von ca. 30 cm

Ofen auf 200°C vorheizen

80 g	Baumnüsse grob gehackt	<i>Ich habe Sonnenblumenkerne statt Baumnüsse verwendet... eigentlich kann man reintun, was einen gluschtet</i>
400 g	Mehl	
100 g	Roggenmehl	
1 TL / 9g	Natron (oder Backpulver)	
2 TL /12g	Salz	
5 dl	Mineralwasser <u>oder</u> kohlesäurehaltiger Apfelsaft <u>oder</u> Bier <i>im Originalezept war es Bier, ich mag es mit Mineral am liebsten</i>	

alle trockenen Zutaten untereinander mischen, Flüssigkeit dazugießen, mit einer Kelle mischen und in die mit Backtrennpapier (oder gefettet/gemehlte) Form füllen.

Backen: 50 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens.

Herausnehmen, Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.