




Isländisches Roggenbrot

 Leicht  5 std  4 Personen

Zutaten

- 200 g Roggenmehl
- 50 g Vollkornmehl
- 100 g Zuckersirup
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- Meersalz
- 125 ml Milch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Roggenmehl, Vollkornmehl, Zuckersirup, Trockenhefe und einen gestrichenen Teelöffel Meersalz in einer Schüssel gut vermengen. Die Milch erwärmen und dazu geben. Teig mit den Rührbesen der Küchenmaschine gut durcharbeiten bis er schön klebrig-dickflüssig ist. Den Teig in eine kleine Kastenform geben, die mit Backpapier ausgelegt ist und für 5 Stunden bei 100 °C Ober-/Unterhitze backen.

Tipps & Tricks

Probieren Sie das isländische Roggenbrot ganz traditionell mit würzigem Kartoffelpüree „Plokkfiskur“ & Zwiebelmarmelade mit Thymian.

[Zum Rezept](#)

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür