

Treberbrot nach Art von Christine



Zutaten:

100 g Dinkelmehl

300 g Weissmehl

200 g Ruchmehl

200 g Halbweissmehl

200 g Treber

1 Hefewürfel (etwas Zucker zum Schmelzen)

Ca. 4 dl Zipfel- Bier (mit weniger beginnen, da Treber feucht)

Ca. 1 Esslöffel Salz

Nach Bedarf: Speckwürfeli, Baumnüsse

Teig Aufgehen lassen bis doppelte Grösse

Mitte Backofen, 210°, ca. 40 min.