

Sauerteig Brot

Schwierigkeit:

Schwer

Kategorie:

Brot/Brötchen

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

Anleitung

- ca. 300 g Sauerteigansatz
◦ d. h. Ansatz mit 300 g Mehl und 300 g Wasser über Nacht stehen lassen.
◦ davon neuen Ansatz abnehmen und in den Kühlschrank stellen
 - 750 g weiteres Getreide oder Saaten
 - 8 g Salz
 - 1 TL Kümmel
 - 1 TL Fenchel
- vermischen und mindestens 3 h stehen lassen.
(gerne noch länger)
Kümmel und Fenchel anrösten.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Sonstige

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/sauerteigbrot/index>

Last update: **2020/12/31 18:58**



