

# Sauerteig Ansatz

Schwierigkeit:

Schwer

Kategorie:

Brot/Brötchen

Herkunft:

Sonstige

## Zutaten

1. Tag:

- 100 g Roggen-Vollkornmehl
- 100 g Wasser (35 °C)

weitere Tage:

- 100 g Roggen-Vollkornmehl
- 100 g Wasser (35 °C)

## Anleitung

1. Tag: vermengen und 24 h am wärmsten Ort im Haus stehen lassen.

2. Tag: zugeben und vermengen. Dann wieder 24 h stehen lassen. Das Volumen sollte sich etwa verdoppeln.

3. oder 4. Tag: nochmal füttern.

nach dem 4. oder 5. Tag ist der Ansatz bereit und kann im Kühlschrank gelagert werden. Dort sollte er nach spätestens 2 Wochen neu gefüttert werden. Dazu 2 EL des Ansatz mit 50 g Roggen-Vollkornmehl und 50 g Wasser vermischen. Der Rest kann verbacken werden.

## Bilder

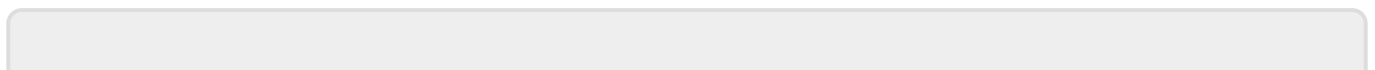
*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

Sonstige



From:

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

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/sauerteigbrot/index?rev=1609435522>

Last update: **2020/12/31 18:25**

