

Sauerteig Ansatz

Schwierigkeit:

Schwer

Kategorie:

Brot/Brötchen

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

- 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

Anleitung

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?rev=1609436208>

Last update: **2020/12/31 18:36**



