

# Sauerteig Ansatz

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 Kümmel und Fenchel anrösten. 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.

## 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



