1 Teig 4 Brote

… einfacher geht es kaum: aus einem Grundteig, 4 verschiedene kleine Brote.

WallnussBrot, SaatenBrot, MüsliBrot / PausenBrot, MischBrot sind diese Varianten. Es wird ein Grundteig genetet und mit drei verschiedenen Quellstücke, eines ohne Quellstück, zubereitet. Für den Grundteig wird ein Vorteig angesetzt. Die Zubereitung benötigt jedoch etwas Zeit. ca. 12 Std. .

Zutaten:
Vorteig:
180 g Wasser (30°C warm)
30 g Sauerteig
200 g Weizenmehl Type 550

Zubereitung.

Tip:

Historie:
3.10.2023 erster Versuch

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:1teig_4brote?rev=1696588199

Last update: **06.10.2023 12:29**