

Malz-Kruste

Roggenbrot mit Malzbier und Sauerteig



Zutaten:

für den Sauerteig:

für dem Hauptteig:

Zubereitung:



vor dem Backen:

Tip:

Bei meinem nächsten Brot werde ich etwas die Flüssigkeit reduzieren. Der Teig war mir zu weich, ich konnte diesen nicht richtig formen.

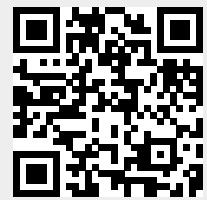
Historie:

31.12.2021 erster Versuch nach dem Rezept von Lutz Geißler.

Brote

Essen und Mehr

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



Permanent link:
<https://ddws.de/brote:malzkruste?rev=1641040710>

Last update: **25.03.2022 18:16**