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=1641040746

Last update: **25.03.2022 18:16**