30.10.2025 03:20 1/2 Malz-Kruste

# 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**

#### Last update: 25.03.2022 18:16

## 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



https://ddws.de/ Printed on 30.10.2025 03:20