Malz-Kruste

Roggenbrot mit Malzbier und Sauerteig. Ein herrlicher Duft lag in der Küche beim backen und auch am Morgen zum Frühstück. Das Brot hatte ich ohne weitere Gewürze gebacken, und diese sind auch nicht nötig.



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:
30.12.2021 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=1641041007

Last update: **25.03.2022 18:16**