

## Back/Bierteig

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

125 ml Wasser

250 ts Milch

3 tb Öl

1 tb Zucker

1 ts Salz

500 g Fertigmehlmischung, hell

2 ts Trockenhefe

Programm: französisch Bräunung: mittel. Rezept für 5 Stunden Backprogramm