

Galaktobureko

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

* Für Automat bis 1000g

300 ml Wasser

150 g Roggenmehl Type 1150

150 g Vollkorn-Roggenschrot

150 g Weizenmehl Type 1050

150 g Quetschkoerner; (vom
- Bäcker)

50 g Sauerteig; (vom Bäcker)

20 g Frischhefe

2 1/2 ts Salz

1 ts Sirup o. Zucker

1/2 ts Kümmel gemahlen

mit Teigprogramm 10 Minuten verkneten und über Nacht - ca. 12 Stunden - im
Backautomaten stehen lassen, dann backen:

Programm: Vollkorn Bräunung: dunkel

(ich nehme immer etwas mehr Wasser)

* aus "Bedienungsanleitung Le CAF BGB 412"

Erfasser: T.Pfaffenbrot

Datum: 28.09.1998

Stichworte: Automat, Gebäck, P1