

Galettes - Eierteig (für Anfänger)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

Roggen

300 ml Wasser

150 g Roggenmehl, Type 1150

150 g Vollkorn-Roggenschrot

150 g Weizenmehl Type 1050

150 g Quetschkörner, 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)