

## Quittenwaehe

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

Teigwaren  
Backautomat  
Reis  
Kalt

320 ml Wasser  
1 tb Butter  
1 ts Zucker  
1 ts Salz  
50 g Weizenkleber, HT  
300 g Weizenmehl, Typ 405  
100 g Dinkelschrot  
100 g Reis, gekochter  
1 1/2 ts Trockenhefe

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)