

Roggenbrot mit Ansetzen des Sauerteigs

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

260 ml Wasser

200 g Roggensauerteig, frischer

1 ts Öl

1 ts Zucker

5 g Erbsenfaser, HT

7 g Weizenkleber, HT

1 ts Reinlecithin P

2 ts Jodsalz

200 g Weizenvollkornmehl

100 g Roggenvollkornmehl

200 g Hefe

Die Nüsse und Gewürze werden je nach Geschmack dosiert und nach dem 1. Signalton zugefügt.