

SAUERTEIG-KARTOFFELBROT

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

275 ml Wasser

75 ml Sauerteigansatz

1 1/2 tb Butter

2 tb Zucker

3 ts Salz

320 g Weizenmehl, Typ 1050

220 g Roggenmehl, Typ 1150

1/2 pk Trockenhefe

Sauerteigansatz: 2 Becher Wasser, 2 Becher Mehl (Typ 405), 1 EL Zucker, 2,5 TL Hefe in eine Glasschüssel geben, verrühren und mit einem Geschirrtuch abdecken. 4-5 Tage stehen lassen und mehrfach rühren. Danach im Kühlschrank aufbewahren. Bei Bedarf mit Wasser, Mehl, Zucker verlängern und einen Tag bei Zimmertemperatur stehen lassen.