

Sauerrahm, Saure Sahne, Schmand und Creme fraiche

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

650 ml Wasser

150 g Joghurt

2 tb Öl

200 g Sauerteig, glutenfreier

1 1/2 ts Salz

1 tb Zucker

75 g Kastanienmehl

850 g Fertigmehlmischung, hell

3 ts Trockenhefe

Rezept für Panasonic 5 Stunden Backprogramm