

Sesamringe

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

300 ml Wasser

1 tb Salz

1 tb Malzsirup

1 pk Sauerteigextrakt

200 g Roggenvollkornmehl

250 g Weizenvollkornmehl

1 pk Trockenhefe

Weizenkörner

50 g Sonnenblumenkörner

Normalprogramm, Bräunung mittel. Die Weizenkörner über Nacht einweichen lassen. Dann alle Zutaten vermischen und mit Programm Teig über Nacht gehen lassen.