

Überbackene Crepes mit Orangensauce

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

220 ml Wasser

1 tb Butter

1 ts Zucker

1 ts Salz

90 g Weizenmehl, Typ 1050

210 g Weizenvollkornmehl

1 pn Ascorbinsäure

1/2 ts Trockenhefe

2 tb Hirse

1 tb Leinsamen

Programm: normal/französisch Bräunung: mittel

Hirse 12 Stunden in heißem Wasser einweichen.