# Malz-Kruste

Roggenbrot mit Malzbier und Sauerteig



---

**Zutaten:**
für den Sauerteig:

für dem Hauptteig:

**Zubereitung:**

vor dem Backen: 

**Tip:**
Bei meinem nächsten Brot werde ich etwas die Flüssigkeit reduzieren. Der Teig war mir zu weich, ich konnte diesen nicht richtig formen.

**Historie:**
31.12.2021 erster Versuch nach dem Rezept von Lutz Geißler.

---

Brote
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/brote:malzkruste?rev=1641040710**

Last update: **25.03.2022 18:16**