

# 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**

