

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=1641040746>

Last update: **25.03.2022 18:16**