Roggen Brot 610

... ein 100%-tiges Roggenbrot mit einem 610ner Mehl. Dieses erinnert schon fast an ein Roggen-Mischbrot.

Zutaten: für eine Kastenform
für den Sauerteig
10 gr. ASG Roggen
170 gr. Wasser
170 gr. Roggenmehl 610 / 815

Hauptteig
220 gr. Wasser warm ca. 25°C
350 gr. Roggenmehl 610 / 815
10 gr. Salz
10 gr. Hefe
ggf. Brotgewürz

Zubereitung:
ASG, Wasser und Roggenmehl verrühren und abgedeckt für 18-24 Std. an einem warmen Ort stehen (versäuern) lassen.
Am Folgetag

Tip:

Historie:

Brote
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:roggen-610?rev=1738402509

Last update: **01.02.2025 10:35**