

Roggenmischbrot mit Kastanien-Emmervolkorn



Diese Brote wurden Frei-Geschoben

Info:

Zutaten:

- 400 gr. [Roggensauerteig](#)
- 100 gr. Kastanienmehl
- 200 gr. Emmer-Vollkornmehl
- 300 gr. Roggen-Vollkornmehl
- 400 gr. Weizen-Vollkornmehl
- 12 gr. Hefe-Trocken (Messlöffelchen)
- 1 EL Rübenkraut
- 3 TL Salz
- 100 gr. Butter

1 TL Brotgewürz

Zubereitung:

Tip:

** Historie:

13.4.2021 erstes Backen mit einem Super Ergebnis

[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-mischbrot?rev=1618338220>

Last update: **25.03.2022 18:16**

