

Rezept

Fränkischer Bauernlaib - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Fränkischer Bauernlaib - Rezept für den Brotbackautomat, am 27.04.2024

Zutaten

2 TL Salz	je 1 TL gemahlener Kümmel und gemahlener Koriander
1/2 Beutel flüssiger Sauerteig (75 g)	1/2 EL Roggenmalz
200 g Roggenmehl Type 1150	380 g Weizenmehl Type 550
1 1/2 TL Trockenhefe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. 360 ml Wasser und die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.