

Rezept

# Fränkischer Bauernlaib - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Fränkischer Bauernlaib - Rezept für den Brotbackautomat, am 09.06.2026

## Zutaten

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