

Dresden365's Sauerteigbrot

- Kurz und bündig -

Schritt 1

- Sauerteig, 330 g Roggenmehl und 300 ml Wasser vermischen (Küchenmaschine),
- 3 Esslöffel abnehmen,
- Rest 10-24 h gehen lassen.

Schritt 2

- restliche Zutaten dazugeben,
- durchkneten (Küchenmaschine),
- 1 h stehen lassen,
- durchkneten,
- in Form geben,
- 10 min 50 Grad,
- 10 min 220 Grad (währenddessen oben 1,5 cm tief einschneiden),
- ca. 50 min ca. 200 Grad,
- rausnehmen, fertig.

Zutaten:

- Dresden365's Sauerteig
- 330 g Roggenmehl
- 4400 g irgendein Mehl
- 700 ml warmes Wasser
- (- 150 – 250 g Körner)
- 20 g Salz

Bei Fragen einfach an
Ronny@Dresden365.de
wenden.

Viel Spaß Dresden365.de!