

SAUERTEIG BROT SELBSTGEMACHT

by STEFAN KRAMBERG

BASISSCHRITT: ANSATZGUT ERSTELLEN

Es braucht zuerst eine sogenanntes Ansatzgut und viel Zeit. Bei den Broten benutze ich gutes Vollkornmehl und bei allen Warteschritten gilt: in einer Schüssel zugedeckt bei 27°C ruhen lassen

Die Bote können entweder aus einer Sorte Mehl (Roggen oder Dinkel) sein oder aus einer Mischung, wichtig ist nur das es Vollkornmehl ist.

Ich habe bisher nur sortenreine Brote gebacken

ZUTATEN

nur Mehl und Wasser

DAUER

4 Tage (mit Ansatzgut)

1 Tag

BROT BACKEN

