

Roggen-Malz Brot für den kleinen Zaubermeister

230° Ober/Unterhitze 60 Min.

INGREDIENTS

250 ml Malzbier
20 g Hefe
100 g Roggenmehl 1150
100 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl 630
75 ml Buttermilch
1 TL Sauerteigpulver
1.5 TL Salz

Zubereitung

Malzbier mit Hefe
verrühren
(im TM 3 Minuten /37Grad/ Stufe 2)

Restliche Zutaten zugeben und verkneten
(Teigstufe 5 Min.)

Teig 2 Stunden gehen lassen

Mehrfach falten in den gemehlten kleinen Zaubermeister geben,
Oberfläche einschneiden und mehlen .

In den kalten Backofen geben und 65 Minuten backen

