



SELBERGMOCHTS

Sarner - Küchen
Service
Cucina Sarentinese

Roggenbrot

Zutaten:

- 1 kg Roggenmehl
- 200gr. Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 El. Kümmel
- 1 El. Fenchel
- 1 el. Brotklee 0,30 l Milch
- Salz, etwas Wasser

Zubereitung:

Am Vortag aus warmen Wasser , Roggenmehl, 1 Würfel Hefe den Sauerteig anrühren.

An einen warmen Ort stehen lassen , immer wieder zurückrühren (3- 4 mal). Der Sauerteig soll sehr flüssig sein.

Am nächsten Tag die restlichen Zutaten einrühren , Wasser nach Bedarf, der Teig soll nicht zu fest sein. Circa 1 Stunde gehen lassen , dann Brote formen, diese nochmals gehen lassen. Vor dem Backen die Brote auskühlen lassen.

Gutes Gelingen, dieses Rezept ist von Erika

