

Sauerteig - Grundrezept

Kategorien: Brot, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Roggenmehl
125	Gramm	Warmes Wasser
5	Gramm	Honig
5	Gramm	Hefe
		Außerdem:
40	Gramm	Roggenmehl
5	Gramm	Wasser

Anleitung:

Zutaten vermischen und abgedeckt 3 Tage bei ca. 30 Grad (auf eine Heizung oder einen Ofen stellen) warmhalten. Nach 3 Tagen restliche Zutaten dazugeben und nochmals bei 25 Grad ca. 15 Stunden warmstellen. In einem Weckglas o.ä. bis zum Backen aufbewahren.