

umgerechn Rezept

Roggensauerteigbrot mit Roggenmehlbrühstück

Faktor	1,36
--------	------

0

Menge	Einh	Zutat	
0	0	Sauerteig	
239	g	RM 1150	
198		Wasser	
12		ASG	
0			0
0		Brühstück	
136	g	RVKM	
136	g	Wasser	
0	0		0
0	0		0
0	g		0
0	g		0
0	g		0
721		Gesamtmenge	

Brotteig

Menge	Einh	Zutat	
450	g	Sauerteig	
273	g	Brühstück	
170	g	RVKM	
136	g	WM 812	
198	g	Wasser	
12	g	Salz	
10	g	Hefe	
0	0		0
1250		Gesamtmenge	

Rezeptur

Sauerteig 15 Std. bei 21 Grad reifen lassen; Brühstück mit kochendem Wasser herstellen, 2 Std. vorher!