

ROGGENMISCHBROT



Kategorie: Backwaren und Konfekt

Zusatzinformation
Traditionell, Vegetarisch

Kreiert: am 05.03.2016
Qualifiziert von: Supercook DE
Vorgeschlagen von: meine Herzküche
Gesamtzubereitungszeit:
03:30 Minuten

Geeignet für Artikel:
- SUPERCOOK SC350
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE

400 Gramm	Weizenmehl 1050
350 Gramm	Roggenmehl 1150
520 Gramm	Wasser
1 Teelöffel	Backmalz oder Honig
2 Teelöffel	Sauerteigpulver
1/2	Würfel Hefe
3 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).