SUPERCOOK

COUNTRY BREAD CRISPY

Categoría: Repostería

Creada en 2017-10-12
Cualificada por Supercook DE
Sugerida por Jessica Geiser
El tiempo total de preparación: 63:30 Minutos

Apta para máquina:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 1 RACIONES

280 mililitro	Agua fría
10 gramos	levadura
1 cucharada	azúcar
300 gramos	flour type 405
75 gramos	Whole wheat flour
50 gramos	Rye flour type 1150
50 gramos	spelt flour 630
50 gramos	Liquid sourdough
10 gramos	mantequilla blanda
1 cucharada	jarabe de remolacha de azucar
2 cucharadita	sal

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu perfil de usuario.

HERRAMIENTA

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler

Cuchillo de mezcla (afilado)

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler