

NEWSLETTER

E-Mail

Anmelden

HERSTELLER

Auswahl

Los

[Meine Daten](#)
[Bestellungen](#)
[Merkzettel](#)
[Passwort ändern](#)
[Abmelden](#)

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / Q-T / Roggenkruste](#)**ROGGENKRUSTE**

Anwendung:

1 Kg Brotvormischung Roggenkruste

30 g Hefe (Frischhefe, am besten im lauwarmen Wasser aufgelöst)

700 g Wasser (lauwarm, am besten ist es eine Teigtemperatur von ca. 26 – 28 Grad)

Brotvormischung und lauwarmes Wasser, mit darin aufgelöster Hefe, zusammenbringen. Diese Mischung 10 Minuten kneten.

Nach dem Kneten 20 Minuten den Teig ruhen lassen.

Teigling (e) herstellen und ca. 30 - 40 Minuten Garzeit einhalten

Backtemperatur 250 Grad, fallend auf 200 Grad. Backzeit ca, 60 Minuten.

Diese Profimischung ist für freigeschobene Brote geeignet, kann aber auch im Brotbackautomaten zubereitet werden.

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)