



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Sauerteig



Dauer
ca. 6–8 Stunden



Schwierigkeit
mittel



Portionen
250 g Sauerteig

Zutaten

2 EL aktiver Sauerteig
150 g Wasser
120 g Roggenvollkornmehl

Beschreibung

«Fütterst» du nach diesem Rezept deinen Sauerteig, so kannst du ihn perfekt für das Sauerteigbrot-Rezept verwenden und hast noch etwas übrig, um ihn wieder zu füttern und im Kühlschrank aufzubewahren.

Zubereitung

Alle Zutaten in ein hohes Schraubglas geben und gut miteinander vermischen. Über Nacht oder 6 bis 8 Stunden stehen lassen, bis sich der Sauerteig in etwa verdoppelt hat. Dann ist er bereit zum Backen.

Zubereitung

Je aktiver der Sauerteig, desto besser wird das Backergebnis sein. Sollte sich der Sauerteig nicht verdoppeln, dann lieber das Rezept noch einmal wiederholen, bis der Sauerteig richtig aktiv ist.

