

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:44:24 CET

Beschreibung

Zutaten

750g Roggenmehl, 250g Weizenmehl, 1 Ei Salz, 40g Hefe, Zucker, 1/2 Tasse Wasser, 0,5 l Helles Bier

Zubereitung

Mehl sieben und mit Salz vermischen. Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Bier nach und nach einrühren. Teig kräftig kneten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals kneten und zu einem Laib formen. Bei 200 Grad 75 Minuten backen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	