

## Roggensauerteig Extrakt

Unser Roggensauerteig Extrakt verfeinert dein selbstgebackenes Brot mit dem kräftigen und aromatisch herzhaften Geschmack des Roggens.

Bitte noch hinzufügen (für 2 Brote): 1kg Mehl (nach Wahl), 18g Backhefe #2, 750ml Wasser, 2TL Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermengen.
2. Den Teig 6 Minuten lang kneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig formen, mit Mehl bedecken (damit er nicht mehr so klebrig ist) und in eine Form geben.
5. Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
6. Den Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen; nach dem Einschieben der Brote 40 ml Wasser in einem Gefäß auf die unterste Schiene stellen; das Brot 60 Minuten backen lassen.
7. Das Brot auskühlen lassen.

Tipp: Um die Brote zu verfeinern, können verschiedene Nüsse, Kerne oder Samen, aber auch Brotgewürz hinzugefügt werden.

Inhalt: 30g

**Zutaten:** Roggenmehl\*, Starterkulturen.

\*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1440 kJ (340 kcal)
Fett	1,4 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	66 g
-davon Zucker	1,8 g
Ballaststoffe	9,3 g
Eiweiß	8,7 g
Salz <sup>2)</sup>	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

**Allergene:** Roggen enthalten

Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel