

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „MacHannes“ vom 22. September 2023, 10:58



Wow. Viele Schritte.

wir backen täglich. Aber mit hilfe des Backautomatens panasonic croustina.

300 g Mehl (immer mal ein anderes)

50g Anstellgut, also dein selbstgezogener Sauerteig

10g Salz

280g Wasser

Variationen nach Lust und Laune. Mal

Mit Samen/Kernen, Olivenöl...

BBA Programm 1 einschalten. Zeitschaltuhr killt nach spätestens 2h das Programm.
dann Programm 1 getimert auf ca 9 Stunden erneut starten.

Ich mach das immer Abends und zum Frühstück ist das Brot fertig.

P.S. Die Porengröße hängt von der Dauer das Rührens zu Beginn ab. So meine aktuelle Erfahrung. Je länger, desto feiner

P.P.S. Leider sind die Bilder vom iPhone auf dem Kopf ^_ ()_/^