










Brotbacken

Nach Rezepten der Rhadermühle
mit freundlicher Genehmigung von Karin Derksen





Rhadermühlenbrot

-  150 g Weizenmehl Typ 550
-  200 g Weizenvollkornmehl
-  200 g Roggenvollkornmehl
-  20 g Hefe
-  15 g Salz
-  400 g Wasser

Sauerteigherstellung

-  200 g Roggenmehl und 200 g Wasser 2 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen
-  100 g Roggenmehl und 100 g Wasser zufügen, 1 Tag stehen lassen
-  200 g Roggenmehl und 200 g Wasser zufügen, 1 Tag stehen lassen

Roggen-Weizen-Brot mit Sauerteig

-  200 g Roggenmehl
-  300 g Weizenmehl
-  Sauerteigmenge von oben
-  20 g Hefe, Salz