

Ruchmehl – Pfänderli nach dem Rezept von Susi aus dem Susi's Cooking Kanal



Abbildung | Bildrechte Mike Herrmann aus Mike's Kitchen - Rezept von Susi Graf YouTube Kanal im Anhang

Vorteig:

140g Wasser

140g Weizen-Ruchmehl oder Weizenmehl

1050

0,3g frische Hefe

Hauptteig:

Vorteig 550g Weizen-Ruchmehl oder (Weizenmehl 1050)

365g Wasser

10g frische Hefe

14g Salz

Die genaue Zubereitung Schritt für Schritt erfahrt ihr im YouTube Kanal von Susi Graf -

<https://bit.ly/2NRnwx5>

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef