

27. November 2010

St. Gallerbrot (2. Versuch)

Ich mache nach meinen Baguettes nun mehrere Mini-Versuchsreihen auf. Das St. Gallerbrot gehört dazu. Denn auch beim 2. Versuch bin ich mit der Formgebung noch nicht zufrieden. Ich habe den Wasseranteil um 20 g aufgestockt. Der Teig könnte noch mehr vertragen ohne Schaden zu nehmen. Er ist mir beim Formen immer noch zu fest. Viel mehr gibt es dazu nicht zu berichten. Der Geschmack ist gleichbleibend gut, mit milder Herzhaftigkeit.

