



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Roggenbrot



BACKWAREN

Zeit	75 - 80 min	Kerntemperatur	95 - 98 Grad
Grillstufe	2 - 9	Grillebene	direkt

Hinweis

Brot wird auf einem Pizzastein mit Backpapier gebacken.

- Brotteig, siehe Originalrezept -

1. 30 min = Stufe 2
2. 15 min = Stufe 9
3. 30 – 35 Stufe 2 – 2,5

Nach einer Stunde kann mit einem Einstechthermometer die Kerntemperatur gemessen werden

