



## **Brot (1kg Mehl)** von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

---

1.0 kg Ruchmehl

---

2.0 Stück Trockenhefe

---

3.0 TL Salz

---

6.3 dl Wasser

Teig so lange kneten bis der Teig geschmeidig ist. Zu wenig langes kneten beeinträchtigt die Konsistenz und den Geschmack des Brotes.

Backen: zuerst 20min. bei 250° backen, dann nochmal 15min. bei 200°

Je nach Präferenz können noch Kernen beigefügt werden.