

Brot (1kg Mehl) von Kiwi

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Mehl

80 g Hefe

40 g Salz

1.2 Liter 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.