



## **Brot (1kg Mehl)** von Kiwi

Mengen für 25 Personen

---

2.5 kg Mehl

---

100 g Hefe

---

50 g Salz

---

1.5 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.