

Brot (1kg Mehl) von Kiwi

Mengen für 50 Personen

5.0 kg Mehl

200 g Hefe

100 g Salz

3 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.