



Brot (1kg Mehl) von Kiwi

Mengen für 70 Personen

7.0 kg Mehl

280 g Hefe

140 g Salz

4.2 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.