Brot (1kg Mehl) von Kiwi

Mengen für 51 Personen

5.1 kg	Ruchmehl
153 g	Hefe
102 g	Salz
3.06 Liter	Wasser

Teig so lange kneten bis der Teig geschmeidig ist. Zu wenig langes kneten beeinträtchtigt 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.