



## 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 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.