

Ruchbrot Tiptopf von fiore

Mengen für 10 Personen

Quelle: 18. Auflage Tiptopf => Seite 264

| | |
|-----------------|---|
| 1.5 kg Ruchmehl | in Schüssel geben |
| 3.0 TL Salz | beifügen |
| 45 g Hefe | |
| 9.0 dl Wasser | Hefe im Wasser auflösen lassen. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren, Teig gut kneten, bis er glatt & geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Ein Brot formen und auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Brot nochmals etwas aufgehen lassen. |

-Untere Ofenhälfte 220°C / 30-50 Minuten

-Beim klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen