

zMorgen mit Ruchbrot von Yves Bauer

Mengen für 56 Personen

Ruchbrotrezept

5.6 kg Ruchmehl	in Schüssel geben
16.8 TL Salz	beifügen
168 g Hefe	
3.36 Liter Wasser	Hefe auflösen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen
	Backen: untere Ofenhälfte 220°C 30-50 min