



# Baslerbrot für 1KG von Annabella

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://schweizerbrot.ch/rezept/baslerbrot/>

|                 |   |
|-----------------|---|
| 4.0 kg Ruchmehl | versch. Mehlsorten verwenden, mischen bis total 1kg |
| 3 Liter Wasser  | 7.5-8dl   |
| 180 g Hefe      |   |
| 80 g Salz       |   |

## Zubereitung

1. Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, das Wasser begeben und mischen bis der Teig zusammenhält.
2. Nach 5 Minuten das Salz begeben.
3. Den Teig insgesamt 10 bis 15 Minuten geschmeidig kneten.
4. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch (oder Plastik) zudecken.
5. Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist, ca. 50 Minuten.
6. Teig aus der Schüssel nehmen und flach drücken, damit die Luft entweicht. Zusammenfalten und von allen vier Seiten gegen die Mitte falten. So wieder in die Schüssel geben und weitere 50 Minuten ruhen lassen.
7. Punkt 6 wiederholen und nach den weiteren 50 Minuten Ruhezeit den Teig in zwei geichgrosse Stücke teilen, rund oder lang formen und etwas rundherum mehlen.
8. Nochmals 20 Minuten mit einem trockenen Tuch (oder Plastik) zugedeckt ruhen lassen.
9. Leicht aneinandergeschoben auf dem Backblech platzieren.
10. Den Backofen auf 240 °C vorheizen, mit Ober- und Unterhitze ca. 50 bis 60 Minuten backen.