# Bröötelabig 1 von Jingxi

Mengen für 90 Personen

Cervelat, Hörnlisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Schlangenbrot und Smores (alles in einem Rezept, damit das ganze übersichtlich bleibt ;)

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 135 Stück Cervelat | Cervelat über Glut bräteln, ca. 1.5 Cervelat pro Kind berechnet. |
| 4.5 kg Weissmehl | |
| 11.3 TL Salz | Mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde Formen. |
| 90 g Hefe | Mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde geben (10g Hefe = 1/2 dl Wasser). Mit wenig Mehl vom Rand zu einem Dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen. |
| 2.7 Liter Wasser | Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1.5h aufs doppelte aufgehen lassen. Teig in Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen. |
| 2.7 kg Hörnli | in Salzwasser Kochen |
| 3.6 dl Essig | |
| 72 EL Öl | |
| 900 g Crème fraiche | Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben. |
| 54 g Peterli | |
| 2.25 kg Cherry-Tomaten | Würfeln, dazugeben |
| 1.35 kg Greyerzer | unter den Hörnlisalat mischen |
| 1.8 kg Essiggurken | Würfeln, dazugeben |
| 36 Stück Tomaten | Würfeln, dazugeben |
| 1.13 kg Mozzarella | |
| 9.0 Prise Salz | |
| 2.25 dl Balsamico-Essig | Tomatenscheiben evtl. von den Kernen befreien, Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Basilikum garnieren, mit Öl und mit etwas Balsamico beträufeln. |
| 1.8 kg Marshmallow | |
| 1.13 kg Petit Beurre | |