



Brot (1kg Mehl) von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Ruchmehl

2.0 Stück Trockenhefe

3.0 TL Salz

6.3 dl 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.