



Brot (1kg Mehl) von Kiwi

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Ruchmehl

30 g Hefe

20 g Salz

6.0 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.