Brot von Zwieback

Mengen für 10 Personen

13 g Puderzucker	Puderzucker und Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, ca. 30 Minuten stehen lassen
34 g Hefe	
3.4 cl Wasser	34 Gramm Wasser, nicht ml.
1.0 kg Mehl	Eine Mulde bilden
18 g Honig	am Rand der Mulde verteilen
13 g Butter	flüssig, am Rand der Mulde verteilen
27 g Salz	Am Rand der Mulde verteilen
6.5 dl Wasser	Mit Hefemischung Vorteig bilden, dann Wasser hinzufügen und alles zu einem gleichmässigen Teig kneten. Mit feuchtem Tuch abdecken und 1 Stunde stehen lassen In den kalten Ofen schieben und bei 210 - 220 °C Ober und Unterhitze 40 minuten backen.