

Lagerkochbuch.ch



Brot Grundrezept von twistibus

Mengen für 20 Personen

1.7 kg Mehl

8.0 TL Salz

24 g Zucker = 3 TL Zucker

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen

5.0 Stück Trockenhefe

1.65 Liter Wasser Hefe in einem Teil des Wassers auflösen. (Wasser sollte lauwarm sein)

10 EL Öl

Restliche Zutaten den trockenen Zutaten beimischen. Alles gründlich mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 35-45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft 200°C) vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu einem ovalen Laib formen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Oberfläche schräg mit einem Messer einritzen und nochmal 10 Minuten gehen lassen.

Eine ofenfeste Schale mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens stellen. Das Brot auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Es ist gar wenn es sich beim darauf klopfen hohl anhört.

Das Brot herausnehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

<https://www.rewe.de/rezepte/grundrezept-brot/>