

Buurebrot von fabrice.lardon97@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Teig zugedeckt ca. 45 Minuten aufgehen lassen

Teig zu Kugeln formen, leicht flach drücken und mit Mehl bestäuben

Nochmals 30 Minuten aufgehen lassen

Ofen auf 240° C vorheizen

Brot mit Messer kreuzweise einschneiden

10 Minuten in unterer Ofenhälfte backen

Temperatur auf 180° C reduzieren und für 25 Minuten fertig backen

833 g Mehl	Schüssel geben
3.0 TL Salz	Schüssel beifügen
1.6 Stück Trockenhefe	Schüssel beigeben
5 dl Milch	Schüssel beigeben
3.0 g Honig	3 Esslöffel Honig, Schüssel beigeben
3.0 cl Sonnenblumenöl	3 Esslöffel Sonnenblumenöl, Schlüssel beigeben