

Buurebrot von fabrice.lardon97@...

Mengen für 35 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

2.915 kg Mehl	Schüssel geben
10.5 TL Salz	Schüssel beifügen
5.6 Stück Trockenhefe	Schüssel beigeben
1.75 Liter Milch	Schüssel beigeben
10.5 g Honig	3 Esslöffel Honig, Schüssel beigeben
1.05 dl Sonnenblumenöl	3 Esslöffel Sonnenblumenöl, Schlüssel beigeben