Crêpes und Schlangenbrot Stand (Vegetarisch) PioLa 2019

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

10 Personen = 250 stk. Crêpes + 100 stk Schlangenbrot

1.6 kg Butter	Crêpes: Butter bei kleiner Hitze schmelzen, beiseite stellen.
4.0 kg Mehl	Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen
12 g Zucker	
1.0 Prise Salz	
63 Stück Eier	Eier und Milch verrühren, in die Mulde giessen. Von der Mitte her mit dem Schwingbesen anrühren. Geschmolzene Butter nach und nach dazugeben. Rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
9.5 Liter Milch	Zugedeckt 30 Minuten quellen
5.0 kg Mehl	Schlangenbrot: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen.
20 g Salz	
100 g Hefe	Die Hefe mit Wasser auflösen, in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei anrühren ca. 15 Minuten stehen lassen.
3.0 Liter Wasser	Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.